

МЯСО И МЯСНЫЕ БЛЮДА

Издательство „Кайнар“ Алма-Ата 1979



П. М. ЧАСТНЫЙ, И. А. ЧЕРЕКАЕВА

МЯСО И МЯСНЫЕ БЛЮДА

Для молодой хозяйки села

ИЗДАТЕЛЬСТВО «КАЙНАР»,
Алма-Ата 1987

6П8.74+6П8.9
Ч-23

Частный П. М. и Черекаева И. А.
Мясо и мясные блюда.
Алма-Ата, «Кайнар», 1979.
224 с. с илл.

Много забот у молодой хозяйки. Закупить продукты, приготовить обед... Редко какой день теперь в любой семье обходится без мясного блюда, не говоря уже о диетическом и праздничном столе. Мясо — это полноценные белки, жиры и углеводы, так необходимые нашему организму. Как же правильно выбрать мясо для приготовления супов, борщей, жаркого, отбивных? И, наконец, какова домашняя «технология» приготовления мясных блюд, как правильно приготовить мясо, чтобы оно получилось сочным, вкусным? На все эти вопросы можно найти ответы в этой книге. В ней содержатся обширные сведения о свойствах мяса и рецепты мясных блюд, пользующихся повышенным спросом у населения. Рецептурный раздел характерен тем, что расчеты продуктов в нем даны не для предприятий общественного питания, а главным образом на одну семью (6 порций). Технология приготовления мясных блюд уточнена, исправлена и дополнена применительно к современным требованиям организации питания в семье.

Книгу написали инженер-технолог, мастер-повар общественного питания П. М. Частный и кандидат сельскохозяйственных наук И. А. Черекаева.

Ч $\frac{82102-114}{М403(07)-79}$ ДП—79 3504000000

В ЭТОЙ КНИГЕ




Волшебный казанок



В ЭТОЙ КНИГЕ:

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

50 рецептов приготовления блюд из говядины
13 рецептов приготовления блюд из баранины
13 рецептов приготовления блюд из свинины
18 рецептов приготовления блюд из мяса птицы
7 рецептов приготовления блюд из кролика и мяса диких животных
Рецепты национальной кухни

ВОЛШЕБНЫЙ КАЗАНОК

Чтобы улучшить вкус блюд...
Главное—это соус
Сервировка стола
Назначение различных сортов мяса
Советы молодой хозяйке
Это интересно

ВСЕ О МЯСЕ

Кулинарные свойства мяса
Как нужно откармливать животных
Где и как забивать животных
Разделка туш животных
Какие существуют правила продажи мяса на колхозных рынках

[1] *Технология приготовления некоторых мясных блюд описана в книгах «Самобытная кухня» (1965 г.) и «Национальные казахские блюда» (1962 г.), выпущенные издательством «Казахстан».*

Некоторые полезные советы по изготовлению мясных блюд взяты из практики и периодической печати — газет и журналов, занимательные факты о кулинарии — из книги Г. Линде и Х. Кноблоха «Приятного аппетита» (1971 г.) выпущенной издательством «Пищевая промышленность».

С каждым годом растет уровень жизни советского человека. Богатым и разнообразным становится питание человека. В последние годы в его рационе все большее место занимают продукты, содержащие много белка. Это прежде всего мясо.

Потребность человека в мясе связана с возрастом, полом, физической нагрузкой, характером выполняемой работы, состоянием здоровья. Потребление мяса зависит и от места проживания, национальных обычаев населения. Даже у взрослого человека, у которого вес тела практически стабилизировался, каждые 150 дней происходит замена белков мышечной ткани и каждые 10 дней — замена белков печени и крови. Поэтому наше питание должно быть разнообразным и полноценным. В наш ежедневный рацион обязательно должны входить натуральные пищевые продукты, среди которых наиболее ценным является мясо.

По нормам питания человеку необходимо в сутки 100—120 граммов белка. Однако в настоящее время этот уровень значительно ниже. Особенно это относится к белкам животного происхождения. В нашей стране в среднем на одного человека в день потребляется 92 грамма белка, в том числе 36 — животного происхождения. В большинстве стран мира человечество испытывает большую недостачу в белке, то есть получает его в 3—4 раза ниже нормы. Особенно недостает белков животного происхождения.

Главный источник животного белка — мясо. По медицинским нормам потребность человека в мясе составляет 82 килограмма в год.

В настоящее время создаются промышленные комплексы по откорму крупного рогатого скота, овец, свиней. А птицеводство прочно стало на индустриальную основу. Поэтому-то на прилавках наших магазинов всегда в широком выборе продукция птицеводства — куры, утки, индейки, диетическое яйцо...

Мясо обладает высокой усвояемостью и насыщаемостью, легко поддается кулинарной обработке. Из него можно приготовить большой ассортимент разных блюд, что позволяет значительно разнообразить питание. Кому не известны вкусные блюда, приготовленные из молодой говядины, шашлык из баранины, отбивные из свинины? А мясо птицы? Цыплята табака, жареный гусь с ябло-

ками, утка, приготовлениая по-алмаатински с добавлением пива... Очень вкусные кушанья можно приготовить из сайгака, кролика, дикой птицы, олеия, кабана.

Особый аппетит придают этим блюдам острые приправы: перец, гвоздика, горчица, маслины, лимон... Мясные продукты, сдобренные специями, особенно вкусны. Но для этого нужно знать, какую часть туши и какой вид мяса идет на приготовление того или иного кушанья, какое блюдо лучше приготовить из баранины, говядины, свинины, мяса птицы. На вкус мяса оказывают влияние способы кулинарной обработки мяса и ее продолжительность, а также определенная пропорция и ассортимент добавленных специй. Советы о том, как правильно приготовить то или иное кушанье, найдет молодая хозяйка в книге «Мясо и мясные блюда».

Итак, приятного аппетита!

ЭТО ДОЛЖНА ЗНАТЬ КАЖДАЯ ХОЗЯЙКА

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

При изготовлении блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки: варку, припускание, жаренье, тушение и запекание.

Варка

Говядину, телятину, баранину, кроликов и свинину для приготовления вторых блюд варят в небольшом количестве воды (1—1,5 литра на 1 килограмм). Приготовленные для варки мясо, репчатый лук, петрушку, морковь и сельдерей (15 граммов овощей на 1 килограмм мяса) закладывают в горячую воду и нагревают до кипения, после чего продолжают варить при температуре 90—95° до готовности мяса. В результате такого способа варки уменьшается извлечение из него растворимых веществ. К концу варки кладут соль. Бульон используют для приготовления соусов или супов.

Продолжительность варки мяса различна и зависит главным образом от вида животных, возраста и упитанности. Время варки мяса различных видов также меняется в зависимости от части туши и величины кусков.

Куски сваренного мяса укладывают в посуду в один ряд, подливают немного бульона, накрывают крышкой и хранят до подачи на стол при температуре 60—65°.

Припускание

Припускание — разновидность варки в малом количестве жидкости, которая покрывает продукт на $1/3$—$1/2$.

Для припускания используют сотейники, котлы, утятницы и другую посуду с плотно закрывающейся крышкой, что дает возможность варить продукты при температуре ниже кипения воды. При таком способе тепловой обработки из продукта меньше извлекается питательных веществ, чем при варке в избытке воды.

Отвары, полученные от припускания продуктов, используют для приготовления соусов и подливов.

Тушение

При тушении используют нарезанное крупными кусками мясо. Предварительно его обжаривают до образования корочки и после этого припускают (тушат) в небольшом количестве жидкости в

закрытой посуде, добавляют пряности и приправы, а иногда готовый соус. Для тушения используют, главным образом, боковую и наружную часть задней ноги и части лопатки.

Мелкие куски мяса и порционные, посыпанные солью и перцем, обжаривают на противне или сковородке до образования корочки, а затем тушат в течение 40—50 минут, так же, как и крупные куски.

Вкус и аромат мяса и соуса дополняют приправы, ароматические овощи и пряности. Ароматические овощи (лук, морковь, сельдерей и петрушку) кладут из расчета 100 граммов овощей на 1 килограмм мяса. Приправы и пряности к мясу при тушении добавляют в следующих количествах: перец, лавровый лист — 0,5 грамма, зелень петрушки — 5 граммов, укроп — 3 грамма. Этот набор может быть дополнен корицей, гвоздикой, мускатным орехом, которые кладут по 0,5 грамма.

Чтобы придать мясу остроту, можно добавить виноградное или красное вино, квас, уксус, а также маринованные ягоды и плоды вместе с соком (100—150 граммов на 1 килограмм мяса).

Готовое мясо хранят в закрытой посуде при температуре 50—60° и по мере надобности нарезают. Если мясо предполагается подавать не ранее, чем через три часа после изготовления, его охлаждают, а перед употреблением нарезанные куски разогревают в соусе.

При тушении мяса порционными и мелкими кусками используют мякоть задней и передней ног и покромки говяжьих туш, грудинку и лопатку баранины, телятины. Порционные куски слегка отбивают и затем надрезают у них сухожилия. На мелкие куски мясо нарезают кубиками весом по 25—40 граммов. При тушении в посуду с мясом кладут приправы, а также пряности.

Чрезмерная тепловая обработка заметно ухудшает эстетическую привлекательность и пищевые качества мяса. Содержащиеся в мясе (особенно в свинине) витамины В (тиамин) и С (аскорбиновая кислота) при нагревании разрушаются, в результате чего снижается питательная ценность мяса.

Варка паром

Варка при помощи влажного пара производится в специальном электрическом шкафу, где пар получается в особом аппарате, а также в наплитной оборудованной сетками посуде и в каскане, которые плотно устанавливаются над котлом с водой. Жидкость не должна касаться продуктов и пар из аппарата не должен уходить наружу. Чтобы повысить температуру влажного пара, в воду добавляют соль из расчета 2 процента от количества воды.

При высокой температуре влажного пара варят манты, булочки (по-китайски), вареники с различной начинкой.

При варке паром готовые изделия получаются более сочными,

питательными, лучшего качества за счет меньшей потери пищевых веществ. Варка паром с последующей обжаркой практикуется в лечебном питании для полного извлечения из продуктов экстрактивных веществ. Этот прием используется для ускорения размягчения старой домашней птицы и говядины, предназначенных для жаренья.

Жаренье

Жаренье как прием тепловой обработки широко распространено в кулинарной практике. Жареные продукты обладают приятным ароматом, тонким вкусом и сочностью, а поджаристая корочка на продукте придает ему привлекательный внешний вид и улучшает аппетит.

При жарении продуктов в обычных условиях температура выше, чем при варке, а используемый при этом жир создает условия для равномерности нагрева при обжарке продукта.

Жаренье подразделяют на следующие виды:

Основной способ — жаренье продукта в малом количестве жира на открытой поверхности. Расход жира от 3 до 8 процентов к весу обжариваемого продукта. Лучшая посуда для этого с толстым дном: чугунные сковороды и жаровни. В посуде, изготовленной из железных листов сечением менее 2 миллиметров, не создается условий для нормальной прожарки, так как продукт быстро пригорает.

Этим способом жарят небольшие кусочки рыбы, мяса, овощей, изделия из каш, теста, яиц и творога. Продукт кладут на сковородку с предварительно разогретым жиром до температуры не ниже 130°C. Жаренье продолжается при температуре 160° до образования ровной поджаристой корочки на всей поверхности продукта, что достигается его периодическим переворачиванием.

Лучшие жиры для жаренья — сало растительное, комбижиры и топленое масло, как имеющие высокую температуру дымообразования и почти не содержащие воды. Такого свойства не имеют сливочное масло, маргарины, а также оливковое масло, у которого дым и чад образуются при температуре 170°C.

Жаренье во фритюре (в избытке жира). Этот прием используется для предварительно вареных или сырых продуктов с нежной мякотью, небольшим размером куска и способностью быстро достигать состояния готовности. К таким продуктам, например, относятся мозги, филе рыбы, котлеты по-киевски из кур.

Лучшими для этой цели жирами являются гидрожир, рафинированное растительное масло или смесь топленого говяжьего сала с рафинированным растительным маслом в равных пропорциях.

Посуду с толстыми стенками (фритюрницу) наполняют жиром до половины ее емкости. Количество жира должно быть в 5—4 раза больше веса продукта, подготовленного для разовой обжарки. Если жира будет меньше, то при загрузке в него продукта он быстро

охладится, из-за чего корочка на продукте долго не образуется и происходит излишняя потеря влаги. Изделие получится не сочным, без румяной поверхности.

Перед каждой загрузкой порции продукта жир снова разогревают и поддерживают рабочую температуру его в пределах 160—180°, жаренье продолжается от 2 до 7 минут, пока не образуется корочка.

Мясопродукты и рыба при жаренье во фритюре не доходят до готовности и их дожаривают в жарочном шкафу 5—10 минут.

После многократного и длительного использования жира он загрязняется обуглившимися частицами продуктов, от чего увеличивается его вязкость, изменяется цвет до темно-коричневого, появляется горький вкус. Чтобы этого не произошло, жир рекомендуется периодически процеживать и по мере надобности добавлять в него свежий.

Жаренье продуктов в жарочном (духовом) шкафу. Жаренье продуктов в закрытом жарочном шкафу или кондитерской печи осуществляется теплоизлучением (путем нагрева продукта инфракрасными лучами) и конвекцией (перенос тепла) сильно горячих потоков воздуха.

Внутри жарочного шкафа жарят главным образом приготовленные крупные куски говядины высшего и первого сорта, окорока и корейки мелкого скота, тушки поросят, кроликов, домашней птицы и дичи.

Мясные продукты предварительно натирают солью, перцем и другими приправами, укладывают с промежутками на противень или в сотейник с жиром и ставят в жарочный шкаф с температурой 250—270°С. Во время жаренья мясные продукты периодически поливают разбавленным сухим вином или жиром, в котором они жарятся (жирную свинину, жирных гусей и уток поливают водой). Кроме того, продукты нужно переворачивать для равномерного образования корочки.

Обжаренные мясные продукты доводят до готовности при температуре 170°. К моменту готовности температура в середине продукта достигает 80°.

Если в жарочном шкафу на мясе не образуется румяная корочка, то мясные продукты следует вначале обжаривать на плите в противне или на сковороде с жиром, нагретым до температуры 160—170°С, после чего изделия дожаривают в жарочном шкафу.

Жир и сок, оставшийся в посуде после жаренья мяса, используется для приготовления мясного сока (сочка).

Степень поджаривания мяса определяют проколом поварской иглой утолщенной части куска. Если мясо изжарилось, игла входит в него легко и плавно, вытекающий сок имеет прозрачный или светло-желтый цвет.

Такие изделия как пудинги, запеканки, форшмак, овощи фаршированные, изделия из яиц, отварное или жареное мясо, рыба с гарниром и густым соусом на сковородке в жарочном шкафу за-

пекаются. При этом температура в шкафу должна быть 300—350°. Запекание продолжается до тех пор, пока на поверхности изделий не образуется равномерная румяная корочка и температура внутри продукта не достигнет 85°С. Перед укладкой продуктов стенки холодной посуды, металлические формы смазывают маслом или маргарином и обсыпают сухарями.

Пассирование

Это разновидность жаренья продуктов. Жира при этом расходуется до 15 процентов на жаренье лука, кореньев и томата-пюре и 100 процентов на муку пшеничную, а температура жаренья составляет 120—130°С. При более высокой температуре эфирные масла продуктов легко испаряются и они в жире не успевают раствориться и лучше сохраниться.

Во время пассирования происходит частичная перегонка эфирных масел из овощей в жир. Из жира эфирные масла овощей выделяются в супы медленно, в связи с чем аромат первых блюд сохраняется долгое время. Чтобы полнее обогатить жир ароматическими веществами при пассировании кореньев и лука, добавляют лавровый лист и перец горошком.

При пассировании томата, моркови красящие вещества (каротин и ликопин) переходят в жир, в результате чего он окрашивается и облегчается переход каротина в витамин А.

Готовые пассированные коренья и лук не имеют поджаристой корочки, на вид вялые, сочные и по концентрации полумягкие.

У пассированного томата-пюре жир отмасливается, цвет темно-красный, масса неоднородная, в виде крупинок томата.

Пассирование производится в посуде с толстым дном и при частом помешивании продуктов, особенно муки.

Муку для соусов пассируют на жире и без него, помещая ее на противень тонким слоем в жарочный шкаф с температурой 110°. Цель пассирования муки — удаление запаха сырой муки и придание ей запаха жареного ореха, снижение вязкости соуса и увеличение в муке растворимых сахаров и декстринов.

Жаренье на открытом огне

Приготовление пищи на открытом огне — древнейший способ тепловой обработки. В настоящее время любители шашлыков, люля-кебаб и других кулинарных изделий, приготовленных на вертелах или шампурах, этот способ приготовления пищи предпочитают другим.

Приготовление на открытом огне имеет свои правила. Во-первых, не должно появляться пламя, лишь угли горят сильно, но ровно, источая жар. Во-вторых, жаркое на вертеле должно обязательно вращаться, чтобы равномерно прогреться со всех сторон.

В-третьих, в начале жаренья продукт должен быть ближе к источнику тепла с высокой температурой, а затем нужио постепеиио отдалять от него, чтобы в первое время при высокой температуре образовалась корочка, которая будет препятствовать вытеканию сока из мяса.

ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ

Прн разделке убойиого скота, кроме мяса, получают второстепеиные продукты, так иазываемые субпродукты (голье, сбой). Онн бывают мякотные, слизистые и шерстиые. Выход субпродуктов по отиошеиию к весу туши в среднем составляет: говяжьих — 22 процеита, бараньих — 20, свииых — 18 процеитов.

К пищевым субпродуктам относятся голова, иоги и виутренние органы животиых — сердце, горло и легкие, которые вместе называют ливером, или гусаком.

Субпродукты поступают в продажу в виде замороженных блоков по видам: говяжьи, телячьи, бараньи и свиные, а также по названиям: почки, печеиь, мозги, языки, желудки (рубец) и др. В каждом блоке содержатся обработаииые субпродукты только одного вида скота и одного иаимеиоваиия.

По пищевому достоииству субпродукты делят иа две категории. К I категории отиосятся языки, печеиь, почки, мозги, сердце, вымя, днафрагма, мясиая обрезь; II категории — иожки свииые, иоги говяжьи (путовый сустав), иоги бараньи (цевки), мясо-костиые хвосты, сычуг, рубец, легкие, головы, губы и др.

Субпродукты I категории, особеиио языки, печень, мозги и почкн, являются источииком белкового питаиия, очень вкусиы из иих блюда вареиого и жареиого приготовлеиия.

Мороженые почки, мозги, рубец, вымя оттаивают в холодной воде (2 л воды иа 1 кг продуктов), а другие субпродукты оттаивают иа воздухе.

Субпродукты обрабатывают следующим образом.

М о з г и. С обескровлеииых в воде мозгов снимают иабухшую оболочку — плеику и кладут в кипящую солеиую и подкислеииую уксусную воду, варят 30—40 мииут. Отвареииые мозги ополаскивают водой, делят иа порции, солят, панируют в муке, смачивают яичным льезоном или паиируют в сухарях для жарки во фритюре. Мозги в сыром состоянии ие жарят, оии расплываются и имеют иеприятиый вид. Добавлеиие уксуса при варке мозгов уплотияет их коисистеицию и улучшает вкусовые качества.

П е ч е н ь. Промывают водой, снимают оболочку-плеику, срезают желчиые крупиые протоки, режут на крупиые куски и варят в течеиие 5 минут в солеиой воде, затем откидывают иа дуршлаг, ополаскивают водой, иарезают ломтиками на порции для последующей тепловой обработки. Предварительиое блаиширование печени делает изделия из иее более сочными, вкусными, мягкими и не-

горькими на вкус. Лучшими вкусовыми качествами обладает говяжья и телячья печень.

Почки говяжьи промывают, с них снимают жир, оболочку, разрезают вдоль, вымачивают в холодной воде, откидывают на дуршлаг, погружают в холодную без соли воду и варят до готовности, сменяя за это время два раза воду для полного извлечения из них мочекислых солей, придающих блюдам неприятный вкус и запах. Отваренные говяжьи почки ополаскивают водой, режут тонкими ломтиками для жареных и вареных блюд.

С телячьих, свиных и бараньих почек снимают жир, оболочки и сырыми режут на ломтики для жаренья, без предварительного вымачивания и отваривания.

С в ы м е н и срезают остатки шкуры, промывают холодной водой, отваривают кусками в течение 3—4 часов, после чего откидывают и нарезают тонкими ломтиками для тушения.

Телячьи г о л о в у и н о ж к и ошпаривают горячей водой и очищают ножом шерсть, ополаскивают водой, а затем отваривают. Говяжьи головы и ноги опаливают, счищают обуглившийся покров копытца и срубают рога. Продукты замачивают в теплой воде на 3 часа, затем скоблят ножом кожу до появления бело-желтоватого цвета. Из обработанной головы вырезают язык с горловиной, лобную кость разрубают топором и вынимают мозги. Говяжьи ноги разрезают вдоль посередине копытца до сустава и отрезают ножом. Трубчатую кость оставляют целой, не разрубают.

П и к а л ь н о е м я с о (зобная железа). Перед тепловой обработкой удаляют пленку, опуская на 10 минут в кипящую воду.

Я з ы к и отваривают, затем погружают в холодную воду и, пока они еще теплые, очищают от кожи.

Потроха птицы — печенку и сердце — очищают, промывают и употребляют преимущественно в вареном виде на супы. Деликатесным продуктом является печень откормленных гусей, из которой приготовляют паштеты и фарши для пирогов.

П е т у ш и н ы е г р е б е ш к и. Срезают сразу после убоя, чтобы они не пропитались кровью. Затем их вымачивают в холодной воде в течение 4—6 часов, сменяя воду 2—3 раза, отваривают и снимают шероховатую кожицу. Петушиные гребешки считаются деликатесным продуктом, используются в качестве наборов для гарниров высококачественных котлет из кур, дичи и т. д.

Р у б е ц (желудок) незачищенный промывают, разрезают на небольшие части, каждую из них отдельно погружают в горячую воду с температурой 80°, добавляют пищевую соду (на 10 л воды 50 г соды) и ошпаривают 7—10 минут. После этого рубец вынимают и быстро соскабливают ножом слизистую шероховатую поверхность. Каждая домохозяйка должна знать, что от частого погружения в горячую воду, особенно в кипяток, рубец заваривается и тогда слизистая оболочка отделяется с трудом.

Тщательно обработанные рубцы промывают, свертывают рулетом, перевязывают шпагатом, кладут в холодную воду без соли, доводят до кипения и варят с кореньями (6—8 листов) до мягкого состояния, после чего из них можно приготавливать вторые блюда.

ПОСОЛ И КОПЧЕНИЕ МЯСА

Мясо обрабатывали солью еще несколько тысяч лет назад. Уже в 1000 году до нашей эры продукты солили и коптили. Эффективность этого вида обработки обусловлена, главным образом, подавлением роста микрофлоры в соленых продуктах. В конце XIX века в мясопосолочные рассолы стали добавлять нитрат натрия, так как было установлено, что он фиксирует окраску мяса.

Сначала мясо консервировали, посыпая его поверхность солью, затем его стали погружать в рассол. В последнее время появился метод шприцевания солевого раствора через сосудистую систему или при помощи многоигольчатого шприца в мышцы, чтобы ускорить посол.

В результате появления других методов консервирования баранину и говядину в соленом виде почти не используют.

При посоле свинины необходимо брать остывшее после убоя мясо. Солить ее лучше в крепких дубовых, буковых или осиновых бочках без течи. Предварительно бочки нужно тщательно очистить, ошпарить крутым кипятком и замочить водой. Особенно тщательно обрабатывают бочки, уже бывшие в употреблении, так как после хранения в них других продуктов может остаться нежелательный запах.

Для посола мяса пригодна сухая посолочная смесь из чистой пищевой соли среднего помола и калиевой или натриевой селитры из расчета на один килограмм соли 10 граммов калиевой селитры или 8 граммов натриевой. Ее добавляют для сохранения цвета мяса. На каждые 10 килограммов мяса требуется 1 килограмм такой смеси. Кроме этого, нужно приготовить рассол. Для этого в 10 литрах воды растворяют 2 килограмма соли при сильном посоле (1,5 килограмма при более слабом), 25 граммов селитры и 100 граммов сахара. Рассол процеживают и остужают до температуры 5—6°C.

Мясо солят следующим образом. На дно бочки сплошным слоем (0,5 см) насыпают сухую посолочную смесь. Берут приготовленные куски мяса, тщательно натирают сухой посолочной смесью и плотно укладывают на дно вниз кожей (или той поверхностью, где была кожа). На кусках с толстыми мышцами делают глубокие (до 10 сантиметров) надрезы ножом («карманы»), а кости, если они есть в куске, вырубают топором (трубчатые кости лучше из кусков удалять). Куски мяса укладывают плотными рядами, пересыпая каждый из них небольшим количеством

посолочной смеси. Для получения аромата, в зависимости от вкуса, между рядами можно положить пряности (лавровый лист, душистый перец, чеснок и т. д.), но в небольших количествах.

После этого бочку ставят в прохладное место (подвал, погреб, ледник) и дают постоять. Через двое суток мясо заливают холодным рассолом, покрывают крышкой и кладут на нее гнет. Солонина готова к употреблению через три-четыре недели и может быть использована как для кулинарных целей, так и для приготовления колбас и ветчины. Перед употреблением солонину вымачивают, много раз меняя воду.

Засолка окороков, кореек и грудинок. В тех случаях, когда лучшие сорта туши предназначаются для приготовления ветчины (вареной, варено-копченой, сырокопченой, запеченного окорока и т. д.), мясо солят несколько иначе, чем при приготовлении солонины. Для этого берут окорока, лопатки, корейки и грудинки после охлаждения, тщательно зачищают их (иногда удаляют кости из окорока и лопатки) и готовят сухую посолочную смесь, состоящую из 1 килограмма соли, 16 граммов селитры и 50 граммов сахара на 16 килограммов продуктов.

Окорока, лопатки, грудинки и корейки весьма тщательно натирают посолочной смесью (если сделать это плохо, мясо заплесневеет) и укладывают в подготовленную чистую бочку обязательно кожей вниз. Укладывать нужно как можно плотнее и в следующем порядке: на самый низ — окорока, затем лопатки, корейки и, наконец, грудинки. То есть, чем крупнее куски, тем ниже их укладывают. У крупных окороков рекомендуется сделать глубокий разрез на ножке и заполнить его посолочной смесью. Дно бочки и каждый новый слой продуктов пересыпают посолочной смесью, причем чем ниже слой, тем толще слой смеси.

Сверху бочки аккуратно завязывают редкой тканью и ставят в прохладное место (погреб, подвал, ледник), где всегда поддерживается небольшая температура (от +2 до +7°C).

Через 15—20 дней посоленные продукты заливают рассолом следующего состава:

вода кипяченая	10 л
соль	0,5 кг
селитра	50 г
сахар	100 г

Перед тем, как заливать рассол, сверху на продукты кладут чистый деревянный кружок, а на него — груз.

Окорока бывают готовы примерно через 20 дней после заливки рассолом (35—40 с начала посола), лопатки — через 10—15, а корейки и грудинки — через 5—7 дней. После этого можно приступать к их копчению, варке и другим способам подготовки.

Посол окороков можно ускорить. Для этой цели рассол при помощи медицинского шприца объемом 200—400 куб. сантиметров вводят через главную артерию. В зависимости от степени посола

концентрация соли при этом способе увеличивается до 1,6—2,0 килограмма на 10 литров. Затем окорок натирают посолочной смесью, укладывают в бочку и заливают рассолом того же состава. Посоленный таким способом окорок бывает готов уже через три дня, но лучший вкус получается только через две недели. Окорока, приготовленные таким способом, не рекомендуется коптить и хранить длительное время.

Копчение. Копчение является не только способом получения стойких к порче продуктов, пригодных для длительного хранения без применения холода. Оно придает продуктам более привлекательный вид, приятный аромат и особый вкус. Для копчения пригодны все предварительно посоленные части туши свинины. Однако наиболее высокого качества продукты получаются при копчении окорока, лопатки, корейки, грудинки и различных колбасных изделий.

При горячем копчении продукты обрабатываются горячим дымом с температурой 80—100°. Вполне понятно, что такое копчение непродолжительно в течение нескольких часов. Продукты, приготовленные при помощи горячего копчения, для длительного хранения не пригодны. Они обладают особой сочностью и приятным вкусом и ароматом. Лучше всего их использовать в отваренном виде.

При изготовлении полукопченых изделий (окорока, колбасы) можно применять горячее копчение при несколько более низкой температуре дыма в месте расположения продукта (40—50°). В этом случае продолжительность копчения увеличивается с 4—6 до 12—24 часов.

Холодное копчение применяется для приготовления сырокопченых (твердокопченых) продуктов, предназначенных для длительного хранения без применения холода. Коптят в холодном дыму (с температурой около 20°) в течение двух — четырех суток. При этом подвергнутые копчению продукты теряют много влаги. Таким образом можно коптить корейку, грудинку и колбасы.

При горячем копчении продукты помещают в непосредственной близости от огня, а при холодном — на расстоянии двух-трех метров и стараются получить как можно больше густого дыма.

Коптильни. Если в вашем доме печное отопление, то копчение можно организовать в печном дымоходе. Для этого выше потолочного перекрытия в дымоходе делают отверстие, плотно закрывающееся дверкой, а выше дверки вделывают поперечный железный прут, на который и подвешивают изделия.

Можно также устроить коптильню, примыкающую к дымоходу. На чердаке, рядом с дымоходом, из кирпича или железа делают коптильный шкаф размером 1×1×2 метра (2 метра в высоту) с плотно закрывающейся дверкой. Его соединяют с дымоходом двумя ходами (трубами): нижний — для поступления дыма и верхний — для выхода. Оба хода снабжают задвижками. Кроме того, устраивают задвижку в дымоходе, несколько выше нижнего хода. Внутри

шкафа, вверху, вделывают железные прутья для подвешивания продуктов.

Простейшую коптильню можно легко устроить во дворе, используя для этой цели деревянную или металлическую бочку. Из бочки удаляют оба днища, ставят ее на кирпичи и соединяют дымоходом с топкой, которую устраивают прямо в земле. Для горячего копчения топку располагают рядом с бочкой (при этом деревянная не годится), а для холодного — на расстоянии двух метров. Поперек бочки кладут палки для подвешивания продуктов, накрывают крышкой с отверстием для выхода дыма или просто редкой мешковиной.

Домашнюю коптильню можно сделать и более капитально, из кирпича или железа, по типу той, которая делается рядом с дымоходом, но с печкой и выходной трубой.

Лучшее топливо для копчения мясных изделий — засохшие ветки плодовых деревьев, ольха, дуб, бук, осина и береза. Березу можно использовать только без коры. Не пригодны для копчения хвойные породы деревьев. Дрова не должны быть слишком сухими или слишком сырыми. Очень хорошие результаты дает применение в сочетании с дровами древесных опилок. Для придания дыму аромата вместе с дровами сжигают можжевельник или пахучие травы (мяту, тмин, полынь и другие).

При всех видах и способах копчения используют только посоленные и созревшие окорока, грудинки и корейки. Перед копчением их вымачивают в холодной воде 2—5 часов в зависимости от величины изделия и степени посола. Затем тонкой веревкой или крепким шпагатом, изготовленным из пеньки, изделие подвязывают и подвешивают в прохладном помещении для подсушивания.

После этого изделия подвешивают в коптильне и приступают к копчению.

Во время копчения нужно поддерживать слабый огонь, не давая дровам сильно разгораться. Для этого их время от времени посыпают опилками. Желательно, чтобы дрова горели медленно и равномерно, давая много дыма.

При горячем копчении окорока, грудинки и корейки предварительно обертывают бумагой и сильно увлажняют. Варено-копченые окорока (ветчину), корейки и грудинки приготавливают следующим образом. Вымоченный и подсушенный продукт коптят 8—9 часов при температуре дыма 40—50°. Затем варят при температуре воды 85° 4—8 часов в зависимости от величины куска мяса. После этого ветчина готова к употреблению.

При холодном копчении изделия после готовности развешивают в прохладном помещении для окончательного созревания на 20—30 дней, после чего они готовы к употреблению. Таким образом можно коптить окорока, корейки, грудинки, лопатки, колбасы.

Обработка конины. Конина пользуется большим спросом в Казахстане. Из нее изготовляют очень вкусные деликатесы — жал, казы, сур-ет, жая, шужук, карта.

Ж а л — копченый жир подгрнвной частн шеи. Чтобы произвести копчение этой части туши, от подгрнвной шейной части конских туш вырезают кускн жира продольной формы, солят смешанным посолом, предварнтельно иатирая солью нли посолочной смесью (на 100 килограммов сырья 2,5 килограмма соли, 50 граммов селнтры, 150 граммов сахара). Натертые кускн плотно укладывают в бочки, через суткн их заливают соленым рассолом и выдерживают в течение 2—3 суток. Засоленные куски жира вымачивают 1—2 часа в холодной воде, промывают в теплой воде, подвешивают для легкой подсушки н затем приступают к копченню.

Коптят густым дымом (температура не выше 50°C) 12—18 часов, затем охлаждают при температуре 10—12°C в течение 3—4 часов. Последняя стадия копчения — сушка, которую проводят при температуре 12°C до 3 суток.

К а з ы — соответствуют примерно пашнне у рогатого скота. Образуются обильным отложеннем жнра толщнной до 5 сантиметров. Эта часть считается очень ценной в вареном и особенно копченом виде. Прнготовляют копченые казы следующнм образом. От каждой половины грудной клетки отрезают, не нарушая цельности костн (по суставам), ребра, начиная с 6 н кончая 17. Ребра отделяют от позвоночннка и разрезают попарно: шестое с седьмым, восьмое с девятым и т. д. С каждой пары с внутренией стороны удаляют хрящи и надрезают межреберную ткань, начииая от места соединения ребер с позвоночником до места соединения их с хрящом.

Каждый слой казы посыпают посолочной солью или смесью, выдерживают 24 часа, заливают рассолом и снова выдерживают 2—3 суток. После этого ребра вымачивают в холодной воде в течеине 1—2 часов и промывают в теплой. Подготовлеиные ребра вкладывают в оболочку — конскне черева нлн говяжьи круга, концы перевязывают шпагатом, прндавая дугообразную форму. Казы в кишечной оболочке коптят густым дымом (50—60°) 12 — 18 часов н охлаждают при температуре не выше 12° 2—3 часа.

С у р - е т готовят из лопаткн с подплечным краем. Для этого конское мясо очищают от костей, жира, хрящей и сухожилий, разрезают на кускн весом не более 0,5—1 килограмма и засыпают сухнм посолом (на 100 килограммов сырья 3 килограмма соли, 50 граммов селитры, 150 граммов сахара). Подсоленные куски мяса укладывают в бочки и выдерживают 5—7 суток при температуре 3—4°C. По истечении срока соления мясо вымачивают в холодной воде, промывают два часа, обвязывают шпагатом н коптят при температуре 50—60° 12—18 часов, затем охлаждают при температуре 10—12°.

Ж а я готовится из тазобедренной части и задней ноги. Верхний слой мышечной тканн снимают с тазобедренной части туши, солят смешанным посолом, предварнтельно натнрая солью или посолочной смесью. Натертые куски плотно укладывают в бочки. По истеченни суток кускн жира с мышечной тканью заливают рассолом и выдержнвают 4—6 суток. Затем вымачнвают 1—2

часа, промывают в теплой воде, подвешивают на палки и слегка подсушивают. Последующие операции при копчении и сушке проводят так же, как вышеописанным способом.

Шужук — деликатес из конины. Готовят его из охлажденного конского мяса средней упитанности и охлажденного или мороженого жира.

Конину освобождают от костей и жил, соединительной ткани, нарезают на куски весом 300—400 граммов и в течение 3—4 суток выдерживают в сухом посоле при температуре 3—4° (на 100 килограммов мяса 3,5 килограмма соли, 50 граммов селитры и 140 граммов сахара). Посоленное мясо измельчают вручную или на мясорубке на куски величиной 12—24 миллиметра и смешивают с мелко рубленным жиром. Приготовленным фаршем при помощи шприца или вручную плотно набивают кишечную оболочку и связывают в виде колец. Кольца навешивают на рамы, осаживают в течение 3—4 часов при температуре не выше 10—12° и затем коптят при температуре 50—60° 12—18 часов.

Шужук, предназначенный для употребления в пищу в копченом виде, охлаждают и сушат, а в копчено-вареном виде варят на пару или в воде при температуре 80—90° в течение 60—80 минут. Сваренный шужук охлаждают при температуре 10—12°С, вторично коптят (срок и температура та же, что и при первом копчении), а затем сушат 2—3 суток при температуре 12°С и относительной влажности воздуха 75 процентов.

Из внутренностей конской туши очень ценится карта, которую используют в свежем виде при изготовлении мяса по-казахски и в копчено-вареном виде как холодную закуску. Карту готовят из необжаренной прямой кишки толстого отдела кишечника лошадей. Солят карту сухим посолом (4 килограмма соли на 100 килограммов сырья) и выдерживают 2—3 суток при температуре 2—4°С. После посола мясо вымачивают, тщательно промывают в холодной воде, перевязывают шпагатом с обоих концов и подвешивают на палки для сушки. Карту, употребляемую в копчено-вареном виде, после охлаждения варят в воде при температуре 80—85°С 60—70 минут.



50 РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ГОВЯДИНЫ*

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Канапе с сыром и ветчиной

(на одну порцню)

Сыр голландский	*15*
Ветчина	*20*
Масло сливочное	*10*
Соус майонез	*10*
Маслины	*10*
или лук зеленый.	*12*
Яйца, шт.	*1/4*
Зелень	*3*
Батон	*60*
Масло сливочное (для обжарки)	*5*

Канапе — бутерброды с добавленнем, кроме основного продукта, каких-либо гарниров, пряностей, специй и прнправ, прндающих острый вкус блюду.

Эту закуску лучше пригготовлять на поджаренном хлебе — гренках. Еще лучше использовать специальный хлеб, так называемый тост, изготовляемый примерно по той же рецеп-



ЧТОБЫ УЛУЧШИТЬ ВКУС БЛЮД...

О СПЕЦИЯХ, ПРЯНОСТЯХ И ПРИПРАВАХ

Применяемые в кулинарии различные растения и их части особой питательной ценности не имеют, но добавляются в блюда в небольших количествах для придания им своеобразного вкуса и аромата. Причем необходимо отметить, что



КУЛИНАРНЫЕ СВОЙСТВА МЯСА

Итак, мясо снабжает организм человека усвояемыми животными белками, жирами и углеводами. 100 г вареного мяса, включенные в ежедневный рацион человека, дают 200 калорий. Это уже половина необходимого организму количества белка. Питательные вещества мяса сосредоточены в основном в его мышечной ткани, в меньшей мере — в жировой и весьма незначительно — в соединительной. Поэтому чем меньше в мясе соединитель-

* В рецептурах приведены нормы продуктов весом брутто в граммах или штуках на 6 порций. Эти нормы в основном соответствуют нормам «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

туре, что и батоны, ио более плотный и сдобный. Тост при нарезке не крошнтся.

Усыхаиие батона (тоста) при обжарке составляет 50 процентов.

Батон иарезают тонкими ломтиками толщииой 1 см в внде прямоугольннка, ромба, кружочка или другой фигуры и обжаривают иа слнвочиом масле с двух сторои до образования румяной корочкн, чтобы греики хрустели иа зубах. Охлажденные гренки смазывают слоем слнвочного масла или соуса майонеза, укладывают иа иих полосками ветчиину, сыр, маслииы, вареиые яйца и мелко нарезаиную зелеиь.

Каиапе можно сверху покрывать сеткой нз ланспига (желе). При подаче на стол укладывают иа закусочиую тарелку, покрытую льняиой салфеткой.

Ассорти мясное

Язык отварной	150
Свинина жареная	150
Курица жареная	300
Колбаса любительская	150
Ветчина	120
Яйца вареные, шт.	2
Помидоры	300
Огурцы	300
Салат из капусты	300
Чернослив или маслины.	110
Зеленый горошек (консервы)	180
Соус-хрен	180

вкус блюда зависит не от количества специй, пряностей и приправ, а от умелого их подбора, сочетания и правильной технологии их введения.

Пряно-вкусовые растения, введенные в пищу до или после ее кулинарной обработки, придают мясу и маринадам приятный вкус и запах.

Содержание в пряностях эфирных масел, минеральных

ной ткани, тем выше его пищевая ценность. Из такого мяса можно приготовить сочные, нежные, вкусные и ароматные кушанья. Чрезмерно высокое содержание жира в мясе значительно снижает его вкус, белковую ценность и усвояемость. Поэтому в ряде стран (США, Англия, ФРГ) развитие животноводства направлено на производство нежирного мяса. В Англии и других странах нежирное мясо оценивают значительно дороже, а в США и ФРГ покупатель может возвратить в магазин удаленный с мяса жир за полцены. Однако без жира или с очень малым его количеством мясо недостаточно сочно, нежно и вкусно. Оптимальным считается соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром (точнее, между белком и жиром) в говяжьей туше 1:1, в сви-



Зелень разная	*60*
Салатная заправка . . .	*60*

Язык говяжий отваренный, свинину жареную, колбасу и ветчину режут поперек волокон тонкими ломтиками, курицу жареную рубят на куски по 25 г. Чернослив моют несколько раз в горячей воде и охлаждают.

На фарфоровое блюдо укладывают подготовленные мясные и овощные продукты, чередуя их контрастными окрасками (цветом), придавая блюду художественный вид.

Овощи и мясные продукты не должны закрывать борт посуды; часть мясных продуктов, нарезанных тонкими ломтиками, свертывают колокольчиками, огурцы и яйца корбуют (нарезают узорами).

Ассорти мясное украшают листьями салата, зеленым луком, петрушкой и черносливом. Овощи и мясо для сочности сбрызгивают салатной заправкой и с боку кладут соус-хрен с уксусом.

В ассорти мясное могут входить и другие продукты, как например, паштет из печени, фаршированная птица, баранина, телятина и мясное желе.



солей и горьких веществ оказывает возбуждающее действие на вкусовые и обонятельные нервы, вызывая интенсивное выделение пищеварительных соков, и в то же время придают пище ароматические и вкусовые оттенки и ощущения.

Пряности классифицируются по тем частям растений, из которых их получают. Так, из листьев получают лавровый



ной — 1:2,5. Качество мяса зависит не только от общего содержания жира, но и в значительной степени от места сосредоточения его. Мясо, в котором жировая ткань находится преимущественно на поверхности туши (полив), не ценится в кулинарном отношении. Наиболее высококачественным, сочным и нежным считается мясо с внутримышечными жировыми прослойками, так называемое мраморное.

Самым лучшим для кулинарной обработки считается мясо с содержанием 17 процентов белка, 20 процентов жира, 62 процентов воды, 1 процента золы.

Разные виды мяса отличаются по химическому составу и калорийности. По научным данным, самое калорийное мясо — баранина (142—351 калорий) и свинина (130—406 калорий). Питательность говядины составляет 105—285 калорий, конины —

Ростбиф холодный с гарниром

Говядина (тонкий край)	*1250*
Сало растительное	*10*
Маринад (огуречный рассол)	*100*
Уксус 3%-ный	*400*
Морковь	*20*
Лук репчатый	*30*
Лавровый лист	*0,1*
Соль	*10*
Перец горошком	*0,2*
Корица и гвоздика	*0,2*
Гарнир из овощей	*900*
Соус майонез с корнишонами	*180*

Тонкий край говядины зачищают от пленок и погружают в прокипяченный, охлажденный маринад на 4—6 часов. Мясо вынимают, кладут в сотейник с жиром, подливают немного выделившегося из мяса сока (бреза), ставят в жарочный шкаф с температурой 300° и жарят до готовности, периодически переворачивая куски мяса для равномерного образования поджаристой корочки.

Жареное мясо охлаждают, нарезают поперек волокон тонкими ломтиками, укладывают в овальное блюдо или лоток и гарнируют салатом из капусты, зеленым горошком, помидорами, огурцами, мясным желе, украшая веточками зелени петрушки.

Отдельно в соусник подают майонез с корнишонами.

лист, укроп, петрушку, эстрагон, чабер и майоран; из семян — горчицу, мускатный орех; из плодов — перец, тмин, анис, ваниль, кардомон, кориандр, укроп и бадьян; из цветов и их частей — гвоздику, шафран; из коры — корицу; из корней — многолетнее тропическое растение (имбирь).

Анис — зерна однолетнего травянистого растения серого

162. Белка содержится больше в говядине (17,5—21,0 процент), затем идут баранина (15,3—20 процентов) и свинина (14,5—21,5 процента). В конине белка содержится примерно столько, сколько в говядине. И уж каждая хозяйка знает, что самое жирное мясо — это свинина (14,5—37,3 процента). Поэтому из свинины особенно хороши отбивные. Второе место по содержанию жира занимает баранина (6,5—31 процент). Баранина идет на приготовление главным образом вторых блюд — жаркого, мант, требующих непродолжительной тепловой обработки. Относительно нежирным мясом считается говядина (2—23 процента). Из говядины готовят большой ассортимент блюд. Грудная часть, оковалок с костью используется на приготовление ароматных бульонов, жирных щей, супов. Из мякоти, особенно из филейного края, вырезки и оковалка, готовят ромштексы, бифштексы.



Говядина заливная по-алмаатински

Говядина	650
Желе мясное	450
Яйцо, шт.	1,5
Фарш:	
зеленый горошек	90
морковь	75
огурцы соленые	75
перец болгарский консервированный	60
соус майонез	60
соус «Южный»	15
Зелень	30
Соус (майонез с корнишонами).	300

Говядину (части задней ноги) отваривают целым крупным куском, охлаждают и нарезают поперек волокон тонкими ломтиками весом по 50 г.

Отварную морковь, соленые огурцы, перец консервированный нарезают мелкими кубиками, смешивают с зеленым горошком, заправляют соусом майонез и «Южный», распущенным мясным желе и доводят фарш до вкуса.

Затем на подготовленные ломти-



цвета, обладают сладковатым вкусом и своеобразным запахом. Эфирное масло аниса — ацетол — стимулирует пищеварение. Рекомендуется для кисло-сладкого и лукового соуса к бараньим котлетам, отварной говядине, пловам, хлебному квасу и мучным изделиям. Анис и тмин взаимозаменяемы. Норма закладки 0,5 г на порцию, в соусы — до 2 г на 1 л.



Конина имеет сравнительно низкое содержание жира (в среднем 2,5 процента). Хотя на прилавках наших магазинов сейчас можно увидеть очень жирную конину. Это связано с тем, что в хозяйствах применяются специальные методы интенсивного откорма, позволяющие в короткий срок откормить животных. Из конины готовят различные национальные блюда (казы, шужук и др.).

С возрастом и повышением упитанности животных в мясе уменьшается содержание влаги и белка, увеличивается количество жира, возрастает калорийность. Мясо упитанных животных характеризуется необходимым содержанием и качественным составом белков и жиров. При истощении животных в мышечной ткани их не только уменьшается количество жира, но и про-

ки мяса укладывают по 50 г овощного фарша, заворачивают в виде батончиков и укладывают на противень швом вниз, заливают на половину мясным желе, укладывают сверху кружочки вареного яйца, веточки зелени, снова заливают мясным желе и охлаждают.

На порцию вырезают один батончик и подают отдельно с соусом майонезом, корнишонами и зеленью,

Язык заливной

Язык говяжий	*900*
Бульон мясной	*750*
Желатин	*30*
Коренья	*30*
Лук репчатый	*15*
Уксус 9%-ный	*9*
Яйцо (белки), шт.	*2*
Лимон, шт.	*0,5*
Яйцо, шт.	*1*
Морковь	*100*
Огурцы свежие	*100*
Зеленый горошек	*60*
Зелень петрушки	*60*
Соус-хрен	*60*

Язык говяжий (без горловины) промывают, кладут в посуду с горя-

Барбарис — колючее кустарниковое растение с мелкими, сочными плодами красного цвета и кислого вкуса. В 100 г барбариса содержится до 160 мг витамина С и до 6,6% яблочной кислоты. Подается к почкам, филе на вертеле, люля-кебаб и многим другим национальным блюдам, а также идет на приготовление киселей.

Гвоздика — нераспустив-

исходят значительные качественные изменения: увеличивается количество воды и соединительной ткани. Общее содержание белков повышается за счет возрастания доли неполноценных белков соединительной ткани — коллагена и эластина, которые при варке и жаренье придают мясу жесткость. В мясе истощенных животных снижается также количество легкоплавких жирных кислот, в том числе биологически ценных и незаменимых — линолевой и арахидоновой. Удельный вес тугоплавких жирных кислот, напротив, возрастает. В мышцах резко снижается также количество гликогена.

Химический состав и калорийность мяса зависят от упитанности животных. В баранине I категории содержится 13,9 процента белков, 16 процентов жира, а питательность составляет



чей водой, дают закипеть и варят без кипения жидкости с добавлением кореньев, лука и специй. Соль кладут в конце варки. Отварные языки охлаждают в холодной воде и, пока они не остыли, с них снимают шероховатую кожицу. Языки очищенные режут ломтиками по 2 шт. на порцию и охлаждают.

Из осветленного яичными белками мясного бульона с добавлением набухшего желатина приготавливают ланспиг (желе).

Очищенные вареные яйца режут кружочками, заливное украшают морковью, свежими огурцами и лимоном. Уборочный материал раскладывают на блюдо, заливают тонким слоем ланспига, охлаждают. Продукты, застывшие в желе, вырезают ножом и переносят их для украшения ломтиков вареного языка.

В противень наливают ланспиг слоем в 1 см и охлаждают. В него укладывают порциями язык с промежутками до 5 см, мясо красиво украшают подготовленным уборочным материалом, и в два приема продукты полностью покрывают полураспущенным ланспигом, производя охлаждение заливного.

Порции языка вырезают на противне вместе с желе, делая его раз-



шаяся высушенная почка цветочного гвоздичного дерева, с сильным остро-пряным запахом. Используется как приправа к маринадам, тушеной говядине, баранине с черносливом, фруктово-ягодным соусам, рагу из баранины и колбасам. Норма закладки — 1 г на 1 л или 5—6 штук на одно блюдо.

Глютаминат натрия. Белый кристаллический



206 калорий, в говядине — соответственно 15,2, 9,9 процента и 154 калории. Питательность жирной свинины достигает 381 калории. По сравнению с тощей телятиной это больше в 4 раза, если учесть, что питательность ее всего 74 калории. Питательность мясной свинины (245 калорий) выше питательности говядины I категории (154 калории), баранины II категории (151 калория) и даже жирной телятины (131 калория).

Каждая хозяйка должна знать, что из мяса определенной калорийности приготовляют соответствующие блюда. Так, жирная свинина рекомендуется для изготовления различных копченостей — окороков, буженины. Хороши и отбивные котлеты. Жирная баранина используется для приготовления плова, натуральных и отбивных шницелей, эскалопов. Жирную говядину,

рез, отступя от мяса на 2 см, в виде зигзагообразной линии. Заливное подают на закусочной тарелке с гарниром или без него.

Отдельно подают соус-хрен с уксусом, зеленый горошек, украшенный петрушкой.

Паштет из печени

Печень говяжья	*850*
Телятина или свинина мясная	*300*
Сало шпик	*150*
Лук репчатый	*120*
Морковь	*90*
Яйца	*1*
Молоко или бульон	*50*
Вино (мадера)	*100*
Масло сливочное	*100*
Перец черный	*0,2*
Соль	*10*
Мускатный орех	*0,5*

Первый вариант. Нарезанные овощи и шпик припускают до полуготовности, добавляют нарезанную кубиками печень, специи, молоко или бульон и доводят до готовности. Затем смесь пропускают через мясорубку 2—3 раза, соединяют массу со сливочным маслом и оформляют вареными яйцами и зеленью.

Второй вариант. Нарезанный шпик поджаривают, кладут очищенные морковь, петрушку, репчатый

порошок слабого солено-сладкого вкуса, хорошо растворимый в холодной и горячей воде. Раствор глютамината натрия по вкусу и запаху напоминает мясной бульон. Широко применяется как универсальная приправа к супам, овощным, крупяным блюдам и соусам. На 6 порций супа требуется 3—4 г приправы, на 1 л соуса — 2 г.

особенно кострец (в торговой практике эта часть называется оссеком), используют для жарки кусками, для беф-строганов. Мясо тощих животных усваивается значительно хуже.

Питательная ценность мяса взрослых животных в связи с содержанием в нем большого количества полноценных белков значительно выше, чем молодняка. Однако мясо молодняка после кулинарной обработки более нежное и легко усваивается. Поэтому из молодого мяса приготовляют блюда, требующие непродолжительной тепловой обработки — шашлыки, натуральные котлеты.

На химический состав и пищевую ценность мяса влияет его анатомическое происхождение, так как в различных частях (отрубах) одной и той же туши основные ткани находятся в раз-



лук и пассируют до полуготовности, добавляют нарезанную кубиками телятину или свинину, молоко или бульон и припускают около часа, после чего добавляют нарезанную печенку, 50 г сливочного масла, мадеру, молотый перец, толченый мускатный орех, соль и доводят до готовности на медленном огне.

По готовности массу слегка охлаждают, пропускают 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой, хорошо взбивают и охлаждают. Затем паштет раскатывают в виде батона, завертывают в сливочное масло, как рулет, и храият в холодильнике.

При подаче к столу остуженный паштет нарезают кусками толщиной 5—6 см горячим ножом.

Имеются и другие варианты оформления и подачи паштета, например, паштетную массу укладывают в корзиночки из слоеного теста и оформляют сеткой из желе, или рулет из паштета покрывают оболочкой мясного желе, или брусочек паштета оформляют сливочным маслом, как пирожное, охлаждают, нарезают на порции.



Порошок горчицы. Приготовляют путем размола жмыха после отжатия масла из семян горчицы. Столовая сухая горчица считается лучшей, если она тонкого помола и светлее. Важнейшей частью готовой горчицы, обусловливающей ее вкус и запах, является аллиловое горчичное масло.

Имбирь. Корневища многолетнего тропического



личных соотношениях и обладают разными свойствами. Так, по общему количеству белка, жира и влаги мясо спинной, поясничной и задней части туши не отличается от мяса передних частей — лопаточной, грудной, плечевой. Мясо нижних частей конечностей характеризуется более высоким содержанием общего белка и меньшим количеством жира, чем мясо других отрубов. Месторасположение части в мясной туше в гораздо большей степени влияет на биологические свойства белков. В отрубах передней части туши содержится неполноценных белков больше, чем в отрубах задней части, но значительно меньше, чем в нижних частях конечностей.

Содержание основных компонентов питательных веществ зависит от сорта мяса и от методов его обработки. В не-

Студень мясной (холодец)

Ноги, уши, губы, путовой сустав туши (сбой)	*1200*
Морковь	*40*
Петрушка, коренья	*30*
Лук репчатый	*40*
Чеснок	*5*
Лавровый лист	*0,2*
Перец	*0,5*
Соль	*20*

Промытый и очищенный сбой разрубают на куски, заливают холодной водой и дают быстро закипеть, хлопья пены тщательно снимают шумовкой и продолжают варку в течение 4—5 часов при самом слабом кипении. Жир также снимают в отдельную посуду, чтобы от длительного кипения он не осалился.

Затем отваренные мясные продукты вынимают, отделяют мясо от костей и нарезают его на более мелкие кусочки. Кости снова кладут в бульон, добавляют подпеченные до образования корочки коренья, соль, перец горошком, морковь и продолжают варку еще 2 часа. После этого бульон процеживают, добавляют мелкорубленный чеснок, лук, соль, лавровый лист, нарезанные кусочки мяса и снятый жир, доводят до кипения, разливают студень в формы и охлаждают.

Студень нарезают наискось ломтиками на порции и отдельно к нему подают соус-хрен с уксусом, горчицу, соленые огурцы. Блюдо украшают зеленью петрушки.

растения с приятным специфическим запахом и жгучим вкусом. Употребляется для улучшения вкуса красных соусов, овощных маринадов, припущенной баранины.

Норма закладки — 1 г на 1 кг мяса.

К а п е р с ы. Цветочные почки колючего вьющегося или стелющегося кустарника. Для употребления в пищу собирают

которых мясопродуктах, например, в обжаренных вареных сосисках, содержится больше жира, чем в сыром мясе и субпродуктах, но меньше белков. Это явление вызвано тем, что в фарш добавляют обрезки, которые содержат больше жира, чем большинство отрубов мяса. Если в мясные продукты добавить соль, то содержание золы значительно увеличивается. Влаги в мясопродуктах содержится меньше по сравнению с сырым мясом и субпродуктами, содержание влаги зависит от степени обезвоживания, происходящего во время обжарки и копчения, и от содержания жира. Состав вареного мяса в значительной мере зависит от упитанности животного и от содержания жира в отдельных отрубах. Примерные потери при варке колеблются от 1,6 процента (для мяса из тонкого края говядины) до 54,5 процента (для



Рулет из рубца

Рубец очищенный	*1900*
Язык	*150*
Мясо	*200*
Лук репчатый	*160*
Маргарин	*20*
Желе мясное	*100*
Мука пшеничная	*10*
Яйца, шт.	*2*
Сало шпик	*120*
Черный перец	*2*
Душистый перец	*2*
Анис, тмин	*2*
Морковь	*40*

Ошпаренный, хорошо очищенный и промытый рубец раскладывают на столе, срезают толстые места и обрезают в виде прямоугольника. Обрезки рубца варят до полной готовности, нарезают в виде лапшы, добавляют нарезанные соломкой вареные язык или мясо, морковь, пассированный лук, мясной ланспиг (желе), пшеничную муку, смешанную с сырым яйцом (для связки), и заправляют фарш по вкусу молотым душистым и черным перцем, анисом.

Поверхность рубца покрывают тонкими пластами шпика, тонким слоем укладывают фарш и сворачивают рулетом, завертывают в салфетку, часто и туго перешнуровывают шпагатом и варят 4—5 часов.



нераскрывшиеся почки цветов каперсника, провяливают их, маринуют или солят. Добавляют в солянки, шницель свиной, бигос польский, соусы и пр.

Как правило, каперсы не проходят длительную тепловую обработку, их добавляют перед окончанием варки, так как при длительном кипячении эфирные масла улетучиваются.

Корица. Кора, получае-



бифштекса из толстой части бедра), причем средние значения колеблются в пределах 15—35 процентов от первоначального веса.

Химический состав сырого и вареного мяса отличается между собой. Так, содержание белка значительно выше в вареном мясе. Если в сырой говядине содержится в среднем 21 процент белка, то в вареном — 30 процентов, в телятине — соответственно 22 и 27 процентов, в баранине — 19 и 26 процентов, в свинине — 14 и 18 процентов. Содержание жира в вареной говядине, телятине, баранине незначительно выше (на 1—2 процента), чем в сыром мясе. Содержание жира в сырой свинине — 31 процент, в вареной — 38,7 процента. Содержание золы в вареном мясе незначительно уменьшается (на 0,1—0,2 процента).

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Форшмак

Говядина вареная	*300*
Картофель вареный	*600*
Филе сельди	*90*
Лук репчатый пассированный	*90*
Сметана	*180*
Яйца, шт.	*3*
Масло сливочное	*90*
Сухари молотые	*12*
Сыр советский	*30*
Специи	*по вкусу*

Холодные отварную говядину и очищенный отвареиный картофель, филе сельди и пассированный репчатый лук пропускают через мясорубку с паштетной решеткой.

В полученную пюреобразную массу кладут яичные желтки, сметану, соль, молотый черный перец и хорошо размешивают. Затем добавляют взбитые белки и массу раскладывают в подготовленные порционные сковороды. Сглаженную поверхность форшмака смазывают желтками, посыпают тертым сыром, сбрызгивают сливочным маслом и ставят запекать в жарочный шкаф иа 20 минут.

После готовности форшмак поливают распущенным маслом. Если форшмак служит холодной закуской, то его обычно раскладывают на противни, а затем нарезают на порции и украшают сливочным маслом, как пирожное.

мая с коричного дерева семейства лавровых. В ее состав входят эфирные масла, придающие ей приятный запах и сладковатый вкус. Добавляется для приготовления маринадов, в сладкие супы из фруктов, голубцы, овощное рагу, изделия из теста, сладкие блюда из фруктов, творога и т. д., а также подается к блюду отдельно в розетке.

БЕЛКИ МЯСА

В состав белков мяса входят полноценные и неполноценные белки. Основную часть составляют полноценные белки. В тушах крупного рогатого скота и овец их содержится 75—85 процентов, в тушах свиней — 90 процентов. Полноценные белки мяса содержат все аминокислоты, часть из которых организмом человека не синтезируется. Так, основной белок мышечной ткани миозин, составляющий около 50 процентов, и актин, составляющий 12—15 процентов всех белков мышечной ткани, вместе содержат все аминокислоты. Незаменимые аминокислоты мяса (валин, триптофан, лейцин, изолейцин, аргинин, гистидин, треонин,



Почки в маринаде

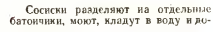
Почки телячьи (бараньи)	*1000*
Масло сливочное	*60*
Вино (мадера)	*90*
Соус красный	*600*
Специи	*по вкусу*

У вымоченных в холодной воде почек отделяют жир и снимают пленку. Затем разрезают вдоль на половинки и нарезают ломтиками. Нарезанные почки жарят на сковороде с жиром до образования румяной корочки. Жареные почки солят, перчат, перемешивают, заправляют красным соусом, мадерой, доводят до кипения и вкуса.

Подают почки на сковороде, как горячую закуску.

Сосиски в томате

Сосиски	*600*
Соус томатный	*300*


Сосиски разделяют на отдельные батончики, моют, кладут в воду и до-



Закладывается корица в готовое блюдо за 10 минут до окончания варки, норма — от 0,1 до 0,5 г на одно блюдо.

К о р н и ш о н ы. Мелкие огурцы. В предприятия общественного питания поступают в маринованном виде.

К у р а г а. Сушеные абрикосы. Абрикосы с косточкой называют урюком, разрезанные пополам с удаленными ко-



метионин, цистин, фенилаланин, тирозин) выполняют важнейшие функции в организме человека. Они необходимы для нормальной деятельности нервной системы, способствующие росту молодого организма, стимулируют обмен веществ. Содержание полноценных белков в мясе определяют по количеству триптофана, а содержание неполноценных белков — по количеству оксипролина. Это достаточно надежный показатель концентрации соединительной ткани и жесткости мяса.

Мясо животных разных пород существенно различается по белковому составу. Так, в состав мяса специализированных мясных пород казахской белоголовой, абердин-ангусской, герефорд-

водят до кипения. Варят их без кипения воды в течение 10 минут. Если их варить при бурном кипении, то оболочки лопаются, они теряют внешний вид и питательные вещества.

Горячие сосиски кладут на закусочную тарелку и поливают горячим томатным соусом.

Сосиски в томате на сковороде

Сосиски	*600*
Томат-пюре	*150*
Жир	*60*
Мука пшеничная	*30*
Сыр голландский	*30*
Соль	*6*
Перец	*1,2*

Нарезанные кружочками сосиски обжаривают на жире, добавляют томат-пюре, хорошо прожаривают, посыпают мукой, разводят мясным бульоном, солят, посыпают перцем, слегка дают прокипеть до загустения, выкладывают на смазанную жиром сковородку, сверху посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу.

сточками — курагой, целые абрикосы с выдавленной косточкой — кайсой. Употребляется при приготовлении мясных блюд.

Лавровый лист. Высушенные листья вечнозеленого дерева семейства лавровых. Содержат эфирные масла, дубильные и азотистые вещества. Употребляется при приготовлении бульонов, первых блюд, от-

ской входит больше полноценных белков по сравнению с мясом алатауской, черно-пестрой (аулиеатинской) и шароле.

При сопоставлении мяса животных разного пола полноценных белков больше у телок по сравнению с кастратами, а у кастратов — по сравнению с бычками. Имеются также возрастные различия в полноценности белков мяса. Мясо молодых животных значительно нежнее и имеет в своем составе больше полноценных белков, чем мясо взрослых животных. Благодаря меньшему содержанию соединительнотканых образований в свинине меньше, чем в говядине и баранине, неполноценных, трудно усвояемых белков (коллагена, эластина). По содержанию незаменимых аминокислот белки мышечной ткани говядины, баранины и свинины не отличаются.



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бульон из говядины

Кости говяжьи	*1200*
Мясо 3-го сорта (для оттяжки)	*300*
Яйца (белок), шт.	*1*
Морковь	*30*
Белые коренья	*30*
Лук репчатый	*35*
Соль	*25*

Осветленный бульон приготовляют из пищевых костей. Особенно хороши для бульона кости говядины, рыбы, домашней птицы и дичи.

Бульоны обладают сокогонным действием и вызывают аппетит благодаря содержанию в больших количествах азотистых экстрактивных веществ (креатин, карнозин, аденин, глютаминовая кислота и др.), глютина, органических кислот, минеральных солей (фосфор, калий, натрий, кальций, железо и др.).

Бульоны подают в бульонных фарфоровых чашках емкостью 400 куб. см или пиалах и к ним на пирожковой тарелке подают гренки, кулебяки, пирожки и т. д. Если к бульонам предусмотрены гарниры, то их приготовляют отдельно, затем кладут в суповую миску или глубокую тарелку и вливают горячий прозрачный бульон.

Кости промывают, рубят (позвоночные кости нежелательны, так как они делают бульон мутным и салистым, их можно употреблять только после удаления спинного мозга), кладут в котел, заливают холодной



варивании, припускании, тушении рыбных и мясных блюд, маринадов, соусов и пр. Закладывается в блюда за 5—10 минут до окончания тепловой обработки. Нужно знать, что при длительном кипячении лаврового листа эфирные масла улетучиваются и блюда приобретают горький привкус. Норма закладки 0,1 или 0,5 г или лист на блюдо.



Белки мяса обладают высокой усвояемостью, перевариваются медленно, поэтому мясные блюда дольше создают чувство насыщения, чем рыбные, молочные и особенно овощные.

ИЗМЕНЯЕТСЯ ЛИ БЕЛОК ПРИ ОБРАБОТКЕ МЯСА?

При кулинарной обработке мяса белки свертываются как на его поверхности, так и во всей толще. Белки мышц при этом уплотняются, переходя из коллоидного состояния в плотное. При уплотнении вода из мяса выпрессовывается, в результате вес вареных изделий уменьшается. Так, вес мяса после продолжительной

водой из расчета 2,5 л на 1 кг костей и варят при очень слабом кипении в течение 4—5 часов, удаляя с поверхности бульона хлопья пены и костный жир. Соль кладут в конце варки костей. Готовый бульон охлаждают до 50°С и процеживают.

Для того, чтобы бульон был прозрачным и более концентрированным, используют так называемую «мясную оттяжку». Для ее приготовления берут мякоть голяшки, зарез шеи и обрезки от мяса 3-го сорта, пропускают через мясорубку, вливают холодную воду из расчета 1 л воды на 1 кг мяса, размешивают и дают отстояться в холодном месте в течение 2 часов, добавляя в конце настаивания соль, сырой сок от мяса и печени, яичный белок.

В горячий костный бульон вводят оттяжку, доводят до кипения, снимая образующуюся накипь. Варят бульон 1,5—2 часа при очень слабом кипении, добавив букет зелени, подпеченные без жира на плите коренья, морковь и репчатый лук.

После 15 минут отстоя бульон процеживают через салфетку.

В процессе варки прозрачного бульона белки мяса и яиц свертываются, захватывают взвешенные частицы мути, находящиеся в бульоне, делая его прозрачным, осветленным.

Бульон также может быть более концентрированным и прозрачным, если в нем варят крупные куски мяса, тушки птицы при очень медленном кипении или даже при температуре 85—90°С.

Готовый мясной бульон должен быть обезжиренный, прозрачный и иметь светло-золотистый оттенок.

Лимон. Цитрусовые плоды. В их состав входит 5,87% лимонной кислоты, 1,97% инвертного сахара, 0,09% сахарозы, безазотные экстрактивные вещества и витамин С. Содержится много эфирных масел, особенно в корке. В плодах лимона кожа составляет 47,9%, мякоть — 49,7%, семена — 2,4%. Добавляется в некоторые мясные блюда.

варки теряется до 40 процентов. Если мясо варится мелкими кусочками, то происходит потеря водорастворимых белков, а при варке крупными кусками эти потери значительно меньше. Белок соединительной ткани — коллаген, обусловливающий жесткость мяса, при варке переходит в растворимый в воде глютин-желатину, который в отличие от коллагена расщепляется под действием пищеварительных ферментов. Скорость перехода коллагена в глютин, а следовательно, время тепловой обработки мяса до готовности зависит от возраста животных. Мясо старых животных богаче соединительной тканью и нуждается в более продолжительной варке. Мясо молодых животных поддается кулинарной обработке быстрее.



Солянка жидкая мясная сборная

Кости для бульона	*900*
Говядина	*320*
Ветчина сырокопченая	*150*
Сосиски	*120*
Почки	*180*
Томат-пюре	*120*
Лук репчатый	*360*
Каперсы	*120*
Оливки	*60*
Маслины	*60*
Масло сливочное	*60*
Огурцы соленые	*300*
Сметана	*150*
Лимон	*1/2*
Зелень	*18*
Специи	*по вкусу*

Из мясных продуктов варят концентрированный бульон, почки отваривают в отдельной посуде. Мясные продукты (говядину, ветчину, сосиски, почки) режут тонкими ломтиками.

Лук репчатый, нарезанный кружочками, пассируют вместе с томатом-пюре. Соленые огурцы без кожицы и семян режут ломтиками и припускают.

В бульон кладут пассированные репчатый лук с томатом, припущенные соленые огурцы, каперсы, огуречный рассол, соль, перец горошком, лавровый лист и дают солянočнику закипеть.



Лимонная кислота. Бесцветные или окрашенные в слабо-желтый цвет кристаллы. Получают из растительного сырья — лимонов, листьев махорки или путем сбраживания сахара при помощи плесневого грибка.

Маслины. Плоды оливкового дерева, снятые после полного созревания, черного цвета, похожие на сливу. Со-



Во время жаренья мяса в белке может несколько сократиться количество лизина, метионина и триптофана. Поэтому нужно избегать кулинарной обработки мяса при очень высокой температуре. При правильном посоле не происходит значительных потерь аминокислот из белков мяса. Оно не утрачивает питательную ценность. Консервирование мяса и мясопродуктов приводит к значительному понижению усвояемости белка и уменьшению его биологической ценности.

ЖИРЫ И УГЛЕВОДЫ МЯСА

В зависимости от вида животного жиры мяса различаются по содержанию полинасыщенных жирных кислот. Так, жиры говя-

До подачи к столу в суповую миску кладут набор мясных продуктов, оливки без косточек, маслины, вливают соляночник. При подаче к столу кладут холодную сметану, рубленую зелень и ломтик лимона без кожицы (цедры).

В солянку жидкую обязательно нужно включить сырокопченую ветчину, которая придает блюду специфический вкус и запах.

Готовая солянка имеет бульон матово-красного цвета, острый вкус и аромат пряностей.

Гуляш по-венгерски

Говядина (грудинка или лопаточная часть)	600
Жир	30
Лук репчатый	200
Перец красный сладкий	8
Картофель	800
Помидоры свежие	75
Соль	25

В кастрюле разогревают жир, кладут нарезанный репчатый лук и поджаривают до образования золотисто-румяной корочки. Затем кладут нарезанное мелкими кубиками мясо, посыпают солью и красным перцем (паприкой), несколько минут слегка поджаривая на слабом огне. После этого понемногу подливают 0,5 л воды. Когда мясо почти сварится, в кастрюлю кладут нарезанный кубиками картофель, добавляют воды, нарезанные свежие помидоры

держат 24,2% воды, 8% белковых веществ, 56,4% жиров, 9,4% клетчатки, 6,8% золы. Маслины, как и оливки, употребляются после консервирования. Они придают блюду своеобразный привкус и повышают калорийность за счет содержания большого количества жира. Употребляются как приправа почти во все блюда, а также как закуска.

дины и баранины относятся к тугоплавким вследствие высокого содержания в них насыщенных жирных кислот — стеариновой и пальмитиновой. Усвояемость жира говядины и баранины составляет 80—88%. Свиное сало наряду с насыщенными содержит ненасыщенные жирные кислоты, в том числе биологически активные — линолевую и арахидоновую. Поэтому свиное сало усваивается полнее (на 95—98 процентов) и обладает более высокой биологической ценностью. Жир внутренних органов более тугоплавкий по сравнению с подкожным, так как в нем содержится больше предельных жирных кислот. Во всех животных жирах содержится холестерин.

Кислотный состав говяжьего топленого сала близок к составу резервных жиров человека. Главным их компонентом является



или томат-пюре и продолжают варить до полной готовности.

Перед тем как подать, в гуляш кладут сваренное отдельно тесто, так называемое «чипетке», которое изготовляют из 200 г муки, 1 яйца и соли. Тесто нарезают кубиками толщиной около 4 мм и варят.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Котлеты рубленые

Мясо (мякоть)	*1000*
Хлеб пшеничный	*250*
Молоко или вода	*300*
Соль	*15*
Перец молотый	*1*
Сухари панировочные	*140*
Жир для жаренья	*80*

На одну штуку: вес котлетной массы 58, сухари 5, вес полуфабрикатов 63, соуса 50, гарнира 150.

Мякоть говядины пропускают через мясорубку на крупную решетку, добавляют замоченный черствый пшеничный хлеб, размешивают и снова пропускают через мясорубку на мелкую решетку. Затем солят, перчат, вводят в два-три приема холодное цельное молоко или воду, хорошо размешивают до однородной массы.



М у с к а т н ы й о р е х. Плод тропического растения. Обладает жгучепряным вкусом и запахом, коричнево-желтого цвета, используется в измельченном виде, как приправа к мясу. Мускатный орех добавляется также в кондитерские изделия.

О л и в к и. Плоды оливкового дерева, снятые до полного созревания (зеленые). Обычно



олеиновая кислота. В говяжьем жире ее содержится 48,3 процента, а в резервных жирах человека — 45,9 (Л. Физер и М. Физер, 1962).

В жире растворяются витамины А, Д, Е, К, а содержание усвояемого жира в желудочно-кишечном тракте необходимо для эффективного поглощения и использования жирорастворимых витаминов.

Жир полива туши имеет низкую питательную ценность и не пользуется спросом у потребителя. Более высокую питательную ценность имеют жиры животных скороспелых мясных пород, в которых соотношение между содержанием ненасыщенных и насыщенных жирных кислот более благоприятно. Распределяясь в виде вкраплений между мускульными волокнами, жир создает

Для улучшения вкуса в котлетную массу на 1 кг мяса можно добавить масло сливочное (50 г), сырые желтки (2—3 шт.) или внутреннее сало-сырец — (50—70 г).

Приготовленную котлетную массу расфасовывают руками, смоченными водой, на порции, панируют в сухарях, придают яйцеприплюснутую форму (вид котлеты с заостренным концом) и жарят на разогретой сковороде с жиром с двух сторон до образования румяной корочки, а затем в жарочном шкафу доводят до готовности в течение 3 минут.

При надавливании из изжаренной котлеты выделяется белый, а не розово-красный сок.

Котлеты оригинальные

Мякоть телятины	600
Судак (филе)	200
Яйца (шт.)	1
Вода или молоко	80
Масло сливочное	80
Чеснок	10
Перец молотый	0,2
Крахмал	80
Сухари панировочные	120
Соль	15
Сахар	5
Гарнир (картофель жареный из вареного)	600
Соус томатный или сметанный	600

употребляются в консервированном виде. Придают мясному блюду остро-горьковатый привкус, а также повышают его калорийность за счет содержащегося в них жира.

Служат приправой для различных солянок, отварного мяса, а также самостоятельной закуской или гарниром в виде фаршированных плодов, смешанных со сливочным маслом,

мраморный рисунок и является частью мяса. Такое мясо более нежное, сочное, имеет приятный вкус и аромат.

Исключительно велика роль жиров мяса в процессе кулинарной обработки. Распределяясь по всей массе мяса, жиры придают его структуре особую нежность и сочность, улучшают органолептические (определяемые на вкус) качества и повышают общую питательную ценность блюд.

Углеводы в мясе сосредоточены главным образом в печени (3—4 процента), а в мышечной ткани — всего 0,5—1,5 процента. Их количество резко снижается в тощем мясе. При кулинарной обработке мяса потери происходят вместе с мясным соком, поэтому варка и поджаривание мяса крупными кусками способствуют его сохранению.



Вес 1 котлеты: масса 50, полуфабрикат 56, выход 45, на порцию 3 шт.

Мякоть телятины, филе судака пропускают два раза через мясорубку с паштетной решеткой. В измельченную массу кладут соль, сахар, крахмал, размятое сливочное масло, чеснок, яйца, перец молотый, молоко и массу тщательно взбивают.

Из рубленой массы разделывают изделия в виде тонких сарделек длиной 7 см, панируют в сухарях и жарят во фритюре.

Подают с жареным картофелем и соусом.

Зразы мясные рубленые

Мясо (мякоть)	*1000*
Хлеб пшеничный	*200*
Молоко или вода	*250—300*
Соль	*15*
Перец	*1*

На одну штуку: вес котлетной массы 60, фарша — 20, сухарей — 6, вес полуфабриката — 80, соуса — 50, гарнира — 150.

Молодую говядину зачищают от



тертым сыром, а также протертой сельдью.

Перец. Имеется много сортов перца. Их острый вкус обусловлен содержанием эфирного масла и пиперина.

Черный и белый перец получается от одного и того же вида растений.

Черный перец приготовляют из незрелого высушенного зерна; белый — из зрелых и



КАКИЕ ВИТАМИНЫ СОДЕРЖАТСЯ В МЯСЕ

Витамины в мясе находятся в незначительном количестве. Это витамины группы В, главным образом никотиновая кислота и холин. Так, содержание никотиновой кислоты составляет 4—6 миллиграмм-процентов, холина — до 144. Из других витаминов тиамина содержится 0,1—0,9 миллиграмм-процента, рибофлавина — 0,15—0,25, пиродоксина — 0,3—0,6, биотина — 1,5—3, параминобензойной кислоты — 0,06—0,08, фолиевой кислоты — 0,1 миллиграмм-процента. Корм животных непосредственно влияет на содержание витамина В только в свинине, а на мясо жвачных животных (говядину, баранину) не оказывает влияния.

Сухари для панировки	*180*
Жир для жаренья	*80*
Фарш:	
Яйца, шт.	*5*
Лук репчатый	*600*
Жир	*60*
Сухари молотые	*100*
Соль	*15*
Перец	*1*
Зелень петрушки	*100*

пленок и сухожилий, режут на мелкие куски, солят и пропускают через мясорубку с крупными отверстиями решетки.

В измельченное мясо добавляют хлеб, перец молотый, холодное молоко и тщательно взбивают до однородной массы. Котлетную массу расфасовывают руками, смоченными водой, на порции, делают на ладони руки круглую лепешку из мяса, на середину кладут фарш, завертывают, придавая ей овальную форму, панируют в молотых белых сухарях, слегка с боков приплюснув ножом, и жарят на жире с обеих сторон до образования румяной корочки.

Приготовление фарша. В рубленые вареные яйца кладут пассированный репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, зелень петрушки, посыпают молотыми сухарями, солью, перцем и массу тщательно перемешивают несколько раз.

При подаче к столу зразы с гарниром (гречневая каша, морковь, припущенная с маслом, или картофель жареный) поливают томатным соусом.

перезрелых зерен, с которых удалены плодовые оболочки. Большой остротой обладает черный перец. Употребляется как приправа к мясным блюдам.

П е р е ц д у ш и с т ы й (гвоздичный). Плоды темно-коричневого цвета с мелкими крапинками. Этот перец получается путем сушки на солнце зеленых, недозрелых ягод субтро-

---

Это объясняется тем, что микроорганизмы рубца синтезируют витамины группы В, которых может и не быть в пищевых продуктах. Если же в пище содержится значительное количество этих витаминов, то микроорганизмы рубца их расходуют. Органом, наиболее богатым витаминами, является печень. Содержание витамина А в ней достигает 12 миллиграмм-процентов, тиамина — 0,3, никотиновой кислоты — 16, аскорбиновой кислоты — 20—40. Почки — хороший источник витамина А.

При слабом посоле, копчении, тепловой обработке сохраняется от 40 до 85 процентов тиамина. В жареной свинине его содержится значительно больше, чем в говядине, телятине и баранине. Никотиновой кислоты больше в вареной телятине и баранине по сравнению с говядиной и свининой. В консервированном мясе



Тефтели в томате

Говядина или баранина	*650*
Хлеб пшеничный	*90*
Молоко	*140*
Соль	*10*
Лук пассированный	*70*
Мука пшеничная	*50*
Перец молотый	*0,02*
Соус томатный	*450*

Мякоть говядины измельчают два раза через мясорубку вместе с набухшим в молоке хлебом и пассированым репчатым луком.

Фарш заправляют молоком, солью, молотым перцем, хорошо размешивают, расфасовывают из расчета 3 шт. на порцию, панируют в муке, придавая форму шариков, обжаривают в жарочном шкафу на жирах до образования румяной корочки, кладут в сотейник в два ряда, заливают горячим жидким томатным соусом и тушат 5 минут в закрытой посуде при умеренном нагреве 15 минут.

При подаче к столу тефтели заливают соусом, в котором они тушились. Вместо 50% хлеба в массу можно положить отваренный рис. В этом случае тефтели подают с гарниром — рассыпчатой рисовой кашей.

При тушении с соусом можно добавить шинкованный щавель.



пического пигментного дерева. Широко применяют в консервном производстве при марниновании продуктов, для варки рыбных бульонов и некоторых соусов.

Красный стручковый перец. Относятся кайенский, болгарский и испанский. Кайенский перец получают от однолетнего травянистого растения, в зрелом состоянии имеет ярко-



содержится тиамина меньше, чем в жареном или кулинарно обработанном мясе.

Хранение мяса в замороженном или охлажденном состоянии незначительно отражается на содержании витаминов в том случае, если не произойдет окисления (прогоркания) жиров, или если мясо бактериально испортится.

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА МЯСА

Мясо животных является хорошим источником усвояемого фосфора (160—230 миллиграмм-процентов) и железа (1,3—3 миллиграмм-процента). Содержание железа зависит от степени обескровливания животных при убое. В мышечной ткани имеется

Фрикадели в соусе тушеные

Говядина 2 сорта	*1000*
Лук пассированный	*150*
Маргарин	*60*
Яйца, шт.	*1*
Вода	*80*
Перец молотый	*1*
Соль	*15*
Сахар-песок	*5*

Вес 1 порции: мясо нетто — 125, соус — 100, гарнир — 150.

Зачищенную мякоть говядины 2 сорта нарезают мелкими кусками и два раза пропускают через мясорубку вместе с пассированным репчатым луком.

В измельченное мясо добавляют воду, соль, перец, сырые яйца и сахар, хорошо перемешивают, расфасовывают в виде крупных шариков по 30 г (5 шт. на порцию), опускают в горячую соленую воду и варят при слабом кипении почти до готовности. Фрикадели вынимают из посуды шумовкой, на бульоне и пассированной муке приготовляют соус сметанный с томатом и луком. Затем фрикадели складывают в смазанную жиром посуду, заливают жидким соусом и тушат 15 минут до готовности.

На гарнир подают картофель жареный (из вареного) и поливают тем соусом, в котором фрикадели тушились.

оранжевый, желтый и темно-фиолетовый цвет и очень жгучий вкус.

Испанские сорта перца по вкусу могут быть острожгучие, среднеострые и неострые. Испанский перец сладкий называется паприкой. Плоды перца этого сорта ярко-красного или нежно-желтого цвета. Чем краснее и нежнее паприка, тем она лучше. Молотая паприка

8—30 миллиграмм-процентов кальция, 250—370 — калия и некоторое количество натрия, цинка и меди. По данным Е. Н. Васильева с соавторами (Институт питания АН СССР), в говядине содержится 344 миллиграмм-процента калия, кальция — 17, магния — 23, фосфора — 211, железа — 2,9; в свинине — соответственно 273, 11, 21, 218 и 2,2; в баранине — 267, 13, 22, 214 и 2,9 миллиграмм-процента.

При варке в мясе происходят потери минеральных солей как за счет растворения их в воде, так и за счет неиспользованного жира. В основном эти потери определяются формой и видом кулинарной обработки мяса. По данным Д. И. Лобанова, эти потери при жарении с жиром составляют 3,1 процента, без жира — 2,7—27,2, при варке — 20—67,4 процента. Потери со-



Рулет с макаронами

Говядина	620
Хлеб пшеничный	90
Молоко или вода	130
Соль	6
Перец молотый	0,05
Яйца, шт.	2
Соус молочный густой	200
Начинка (фарш)	
макароны	450
маргарин	10
Жир на смазку противня	6
Сухари молотые	25
Соус красный	300

Мякоть говядины нарезают на кусочки, солят, пропускают через мясорубку и дают полежать 2 часа в холодном месте для образования клейкости в мясе. Затем в массу кладут набухший в молоке черствый пшеничный хлеб, перемешивают и снова пропускают через мясорубку с частой решеткой. В измельченное мясо добавляют молотый перец, молоко и массу хорошо взбивают.

На смоченную водой салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5—2 см и на середину пласта укладывают полоской отваренные макароны, заправленные маргарином.



используется в консервном производстве.

Болгарские перцы сладкие. Плоды зеленые и желтоватые, идут как приправа к кушаньям, на салаты и для фарширования. Богаты витаминами С и А.

Пикули. Замаринованные с пряностями овощи — мелкие огурцы (корнишоны), мелкий лук шалот, зеленый го-



ставных частей мяса при варке зависят в основном от ее условий. Наибольшие потери происходят при варке мяса мелкими кусочками, погруженными в холодную воду. Минимальные потери питательных веществ получаются в том случае, если мясо, предназначенное для отваривания, большим куском заложить в кипящую воду. Это объясняется тем, что образующаяся при опускании в кипящую воду на мясе пленка из свернувшихся при высокой температуре белков препятствует выходу его составных частей в воду.

Жаренье предохраняет мясо от потерь минеральных веществ, так как на его поверхности образуется плотная корочка из свернувшихся белков, препятствующая выходу из тканей воды и минеральных веществ.

Затем с помощью салфетки придают изделию форму рулета так, чтобы его края имели хороший шов, и рулет с салфетки перекладывают вниз швом на смазанный жиром противень.

Поверхность рулета оформляют горячим густым молочным соусом, смазывают яйцом, посыпают сверху сухарями, делают 2—3 прокола и запекают в жарочном шкафу.

Готовый рулет разрезают из расчета 1—2 куска на порцию и при подаче поливают красным соусом.

Рулет можно приготовить и с гречневой кашей с пассированным репчатым луком и рублеными яйцами.

Запеченный мясной рулет можно приготовить также без начинки, из одной котлетной массы.

Пельмени в омлете

Для фарша

Говядина	*200*
Свинина	*200*
Лук репчатый	*60*
Соль	*6*
Сахар	*1*
Перец	*0,5*
Вода	*60*

Для теста

Мука	*150*
Яйца, шт.	*1*
Вода	*54*
Соль	*3*
Сахар	*0,5*

рошек, фасоль, цветная капуста и другие овощи. Служат приправой к мясным блюдам.

Ткемали. Плоды одного из видов слив, растущих в лесах Кавказа. Употребляют для некоторых мясных блюд.

Сельдерей бывает трех разновидностей: корневой, стеблевой (салатный) и листовой.

Корневой используется наравне с петрушкой, придает блюдам вкус и аромат.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МЯСА

Ценность мяса определяется не только питательностью, но и вкусом, который зависит не только от его свойств, но и от вида приготовления. В большинстве случаев оценку вкусовых качеств мяса проводят в жареном виде.

Вкусовые качества зависят от таких органолептических показателей, как цвет, запах, вкус, сочность и нежность. Цвет свежего мяса определяют по цвету мышечной и жировой ткани. Красный цвет обусловливается присутствием дыхательных пигментов — миоглобина и гемоглобина. Миоглобин в зависимости от насыщения его кислородом придает мясу различный цвет. Так, светлая окраска характерна кислотности 5,6 и ниже; тускло-



Для омлета

Яйца, шт.	12
Молоко	120
Соль	18
Масло топленое для жаренья	120
Масло сливочное к пельменям	60

Вес порции: сырых пельменей 100, омлет из двух яиц, выход с маслом 210.

Мякоть говядины и свинины 2 сорта режут кусочками и пропускают через мясорубку. В измельченное мясо кладут мелко рубленый репчатый лук, соль, сахар, перец, воду и массу размешивают.

Из муки, воды, соли, сахара и яиц приготовляют пресное тесто, дают ему отлежаться 30 минут, раскатывают сочни, расфасовывают, кладут фарш и защипывают пельмени.

Пельмени варят в соленой воде, в посуде с закрытой крышкой, вынимают шумовкой на сковороду с жиром, обжаривают, заливают омлетной массой и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Перед подачей поливают сливочным маслом или сметаной. Вместо них пельмени можно заправить уксусом с молотым перцем.



Салатный используется в сочетании с другими овощами. Листовой применяется для ароматизации супов, бульонов, соусов, для укрепления салатов и других блюд.

Пастернак. Содержит эфирные масла, придающие блюду своеобразный аромат, используется для ароматизации бульонов в процессе их варки.



темная — 5,7, темная — 5,8. Кроме того, темный цвет мяса связан с быстрым распадом гликогена. В связи с высыханием открытых поверхностей свежего мяса они приобретают бурую окраску, которая связана с концентрацией пигмента.

На цвет свежего мяса, помимо окислительных изменений, оказывает влияние также возраст и пол животного, выполняемая им работа, а у молодых животных — тип корма. Так, телятина, ягнятина, поросятина могут быть бледного цвета благодаря сочетанию молодого возраста с рационом, состоящим целиком из молока и зерновых (без зеленого корма). Многие считают бледное мясо безвкусным и критически относятся к нему при покупке. Однако каждая хозяйка должна знать, что такое мясо исполь-

Кнели

Мясо (мякоть)	500
Сливки	100
Масло сливочное несоленое	75
Белки яичные, шт.	1
Соль	10
Перец	0,2

Кнели приготовляют из телятины или мяса птицы. Сырую массу используют для фарширования тушек птицы, а отварную расфасованную кнель подают как гарнир к прозрачному бульону и супу-пюре.

Для приготовления блюда мясо два раза пропускают через мясорубку с частой решеткой. Измельченное мясо соединяют с размятым сливочным маслом, толкут в ступке, добавляют немного сливок и протирают через сито. Соль добавляют только после протирания, так как от соли фарш становится клейким и мясо плохо протирается.

В мясное пюре добавляют молотый перец, яичные белки. Массу на льду тщательно вымешивают в одну сторону, вводя понемногу холодные взбитые густые сливки, иначе масса может стать жидкой и опадет. Пышную кнель для варки разделывают с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка различными фигурками в соленый кипящий бульон (воду). Варят без кипения, в открытой посуде, чтобы сохранилась форма изделий.

Сваренные кнели всплывают в посуде на поверхность и твердеют снаружи. Готовые кнели вынимают шумовкой и до подачи кладут в холодную соленую воду (чтобы они не потемнели).

ГЛАВНОЕ — ЭТО СОУС

Соус для кулинарии—то же, что грамматика для языка. Фантазия и любовь являются лучшими приправами.

Из голландской поваренной книги.

Своего рода «обогатителями» вкуса пищи являются соусы. Используя тот или иной соус, можно усилить или ослабить свойственный блюду вкус, придав ему дополнительный аромат.

зуют для приготовления диетических блюд, и по вкусовым качествам оно ничем не отличается от красного. Пол животного также оказывает влияние на цвет мяса. У некоторых самцов, например, мясо более темного цвета. У молодых бычков с хорошо развитой мускулатурой яркий цвет мяса. Такое мясо считается более вкусным, оно пользуется большим спросом у населения. По мере увеличения возраста мясо становится более темным, а у старых животных оно может быть почти черным. Для кулинарных целей его использовать нежелательно.

Мясо старых овец и баранов темно-красного цвета, взрослых — светло-красного, иногда кирпичного, молодняка — розового. Мясо коз зависит от возраста и бывает от бледно- до темно-красного. Мясо хорошо откормленных свиней бледно-красного,



Макароны по-флотски

Макароны	*350*
Соль	*40*
Лук репчатый	*90*
Колбаса	*150*
Мясо	*300*
Вода	*50*
Масло сливочное	*90*
Сахар-песок	*5*

Вес 1 порции: макароны — 150, мясо жареное — 50.

Колбасу очищают от кожицы и нарезают соломкой, мякоть мяса пропускают через мясорубку с частой решеткой, в измельченное мясо добавляют воду, соль, перец и размешивают. Мясо выкладывают на разогретую жиром сковороду или противень, прикрывают крышкой и жарят до готовности с добавлением пассированного репчатого лука и по вкусу сахара.

Макароны длинные разламывают, погружают в избыток кипящей соленой воды, варят до готовности, откидывают, к ним добавляют подготовленное жареное мясо, колбасу и перемешивают.

Подают к столу в горячем виде.



Соусы (подливы) — существенная составная часть вторых блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Цвет соуса, его запах и свежесть вкуса возбуждают аппетит и повышают усвояемость пищи.

Только соусы и заправки могут разнообразить вкусовые восприятия и оттенки изделий, приготовленных из одного и



беловато-серого цвета, неоткормленных — более красного. Мясо хорошо откормленных молодых свиней — от бледно-розового до розово-красного цвета.

При плохом обескровливании животных мясо имеет темно-красный цвет, часто с синим и фиолетовым оттенком. У жирных животных мясо более светлых оттенков, чем у худых и тощих. Мясо скота, находившегося в условиях стойлового содержания, более светлое по сравнению с нагуленным на пастбищах. Охлажденное мясо в обычных условиях при непродолжительном хранении вследствие образования метогемоглобина приобретает коричневую окраску.

Привлекательность приготовленному блюду придает его цвет. По нему определяют, из какого мяса изготовлено то или иное

Пирог блинчатый

Мука пшеничная	*300*
Молоко цельное	*750*
Яйца, шт.	*1—1,5*
Сахар-песок	*20*
Соль	*5*
Сало шпик (для смазки сковороды)	*10*
Масло сливочное	*60*

Фарш

Мясо	*350*
Капуста свежая	*200*
Морковь	*150*
Рис	*50*
Масло сливочное	*150*
Яйца, шт.	*1—1,5*
Сухари панировочные	*30*

В просеянную пшеничную муку постепенно вливают молоко и хорошо размешивают, после чего добавляют сырые яйца, сахар, соль и тщательно размешивают до образования однородной массы. Из приготовленного теста выпекают блинчики. Сотейник или другую посуду смазывают маслом, обсыпают панировочными сухарями, а затем дно и стенки посуды обкладывают блинчиками обжаренной стороной кверху, в местах соединения (швы) промазывают яйцом, кладут слой фарша, снова ряд блинчиков и так делают до верху, сверху закрывают блинчиками и запекают в духовом шкафу. При подаче форму или сотейник опрокидывают на доску, пирог режут на порции и поливают сливочным маслом.

того же основного сырья, придают им сочность, красивый внешний вид, повышают калорийность рациона питания.

В зависимости от вида жидкой основы соусы подразделяются на мясные, рыбные, грибные, фруктовые, молочные, сметанные, масляные и яично-масляные.

Зная химический состав продуктов, особенно их кало-

блюдо, степень готовности его к потреблению в пищу, вид и качество кулинарной обработки.

Цвет вареного мяса зависит от изменений пигмента, которые определяются видом, продолжительностью и температурой кулинарной обработки. Во время варки цвет мяса постепенно изменяется от темно-красного или розового до более светлых оттенков и, наконец, при достаточно высокой температуре — до серого или коричневого. Розовый цвет недоваренного мяса зависит от ряда пигментов, включая денатурированные гемосоединения, а также от распада и полимеризации углеводов, жиров и белков.

Изменения цвета связаны с температурой примерно таким образом. Ниже 60°С цвет меняется незначительно или совсем не меняется (мясо не доварено); при 75°С — полностью исчезает



Приготовление фарша. Мелко нарезанную капусту тушат, добавляют пассированную морковь, рис, пропущенное через мясорубку обжаренное мясо и в охлажденном виде заправляют сырой яичной массой.

Колдуны

Говядина (вырезка, тонкий край)	*300*
Жир говяжий почечный (сырец)	*230*
Лук репчатый	*100*
Яйца, шт.	*5*
Перец молотый	*2*
Майоран молотый	*3*
Соль	*10*

Говяжью вырезку моют, очищают от пленки и мелко рубят ножом. Мелко рубят говяжье сало-сырец и смешивают с мясом.

Репчатый лук режут кубиками, пассируют, вливают мясной бульон и припускают с добавлением к нему рубленой яичницы, молотого майорана, перца и соли по вкусу.



рийность, вкус, запах и консистенцию, нужно уметь сочетать достоинства соусов и составных частей второго блюда и закусок для регулирования вкуса и питательности пищи.

Белые соусы подают к мясу белого цвета (телятине, мясу птицы, частиковой отварной рыбе).

Красные соусы подают к говядине, дичи, баранине, севрюге и к другим вторым блюдам.



краснота (готовое мясо). Мясо, которое варится в воде при температуре кипения, однородного серого цвета, внешняя поверхность не приобретает коричневого оттенка, который появляется при варке мяса на медленном огне и при консервировании в результате денатурации белка миоглобина и окисления железа. Этот коричневый цвет отличается от коричневого цвета вареного мяса, полученного при варке на сильном огне.

Обычно цвет жирного мяса при варке изменяется очень мало, если не считать образования коричневой корочки на поверхности при сухом нагревании, что придает мясу аппетитный и привлекательный вид.

Пережаренное мясо имеет темный цвет и непривлекательный вид.

Тесто пресное

Мука пшеничная	250
Яйца, шт.	1
Вода	70
Сахар	2
Соль	5
Масло сливочное для отпуска	60

Теплый репчатый лук соединяют с измельченным мясом и салом-сырцом, доводят жидкую массу до вкуса и фарш охлаждают до плотного состояния. После этого фарш формуют в виде небольших шариков и кладут их в тонкие сочни из пресного теста, защипывают в виде полумесяца, как пельмени, и варят в избытке воды.

К столу подают со сливочным маслом или с бульоном, в котором они варились.

Фарш для колдунов можно приготовить из жирной баранины (без добавления сала-сырца), варить в мясо-костном бульоне и подавать к столу в глубоких тарелках, как первое блюдо.

Приготовление теста. В посуду с просеянной мукой выпускают яйца, кладут соль, сахар для улучшения вкуса, вливают теплую воду и замешивают пресное тесто, как на пельмени.

Тесту дают отлежаться 30 минут, раскатывают его в жгут, режут на штуки по 15—20 г и раскатывают на очень тонкие круглые сочни (кружочки).

В кулинарной практике используют четыре степени густоты (консистентности) соуса. Соус жидкий используют для тушения продуктов и как подлив к мясу и рыбе.

Соус густой держится на веселке, как кондитерский крем.

Соус густой используют также для запеченных мясных, рыбных и овощных блюд.

АРОМАТ И ВКУС

Запах и вкус вареного мяса зависят от водо- или жирорастворимых летучих веществ. Благодаря содержанию водных экстрактов в сыром мясе при нагревании образуется специфический «мясной» аромат.

Запах и вкус говядины, свинины и баранины имеют свои специфические видовые различия. Так, например, отмечено, что у более старых животных вкус и аромат мяса интенсивнее, чем у молодых.

Сырое мясо животных, в рацион которых входило большое количество рыбных продуктов, может иметь рыбный запах. Мясо, хранящееся некоторое время незамороженным, приобретает



Голубцы с мясом

Капуста свежая	*1300*
Говядина	*1000*
Рис	*100*
Лук репчатый	*180*
Жир	*60*
Соус с томатом	*750*
Перец, соль	*по вкусу*

Сырое мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют сырой, хорошо промытый рис, пассированный репчатый лук, соль, молотый черный перец, немного воды и хорошо размешивают до однородного состояния фарша.

У кочанов капусты вырезают кочерыжку, отваривают в подсоленной воде в течение 8—10 минут и разделяют на отдельные листья.

На ошпаренные листья капусты кладут фарш и завертывают их, придавая им вид цилиндрической формы.

Затем голубцы кладут на смазанный жиром противень, сбрызгивают сверху жиром и обжаривают в жарочном шкафу до образования сверху поджаристой корочки. После этого голубцы заливают сметанным соусом с томатом и тушат на медленном огне не менее часа.

Подают голубцы с соусом, в котором они тушились.



Соусы полусредней и средней густоты покрывают веселку легким или густым налетом. Используются, как подливы к мучным и овощным блюдам.

Расход горячего соуса на одну порцию изделий — 50, 75 и 100 граммов.

Приводим рецепты наиболее употребляемых соусов.



характерные запахи. При длительном хранении в неблагоприятных условиях может появиться протеолитический гнилостный запах от распада белка, кислый, испорченный запах от развития микробов и прогорклый запах от окисления жира. Эти неприятные запахи называются сальными у говядины, бараньими у баранины и несвежими, сырными, акрилиновыми, рыбными или маслянистыми у свинины.

Вкус и аромат мяса постепенно утрачиваются во время его хранения в замороженном виде в результате исчезновения летучих веществ. Запах мяса может быть неприятным. Причиной нежелательного запаха и вкуса может быть корм, поедаемый животным.

Говядина тушеная

Говядина	*750*
Сало топленое	*60*
Морковь, лук, сельдерей и петрушка	*180*
Томат-пюре	*120*
Соль и специи	*по вкусу*

Крупные куски говядины, отрезанные от задней ноги или лопатки, посыпают солью, перцем и вместе с морковью, петрушкой, сельдерсем обжаривают со всех сторон на жире до образования поджаристой корочки.

После этого куски мяса вместе с овощами перекладывают в другую глубокую посуду и заливают бульоном, добавляют томат-пюре, перец горошком, лавровый лист (можно прибавить сухое виноградное вино) и на слабом огне при закрытой крышке тушат до готовности.

Чтобы крупные куски мяса проваривались во время тушения равномерно, их переворачивают через каждые 10—15 минут с одной стороны на другую.

Продолжительность тушения два-два с половиной часа.

Во время тушения выкипающую жидкость дополняют горячей водой.

При подаче мясо нарезают поперек волокон на порции по 1—2 куска, поливают соком (концентрированный бульон, в котором тушилось мясо), посыпают зеленью.

Гарнир — картофель, овощи, макаронные изделия и т. д.

Соус красный

Кости мясные	*1000*
Мука пшеничная	*100*
Томат-пюре	*200*
Жир	*100*
Морковь	*100*
Лук репчатый	*50*
Петрушка (корень)	*20*
Сахар для заправки	*10*
Сахар для жженки	*5*
Маргарин или масло сливочное	*20*
Перец горошком	*1*
Лавровый лист	*0,5*
Соль	*20*

Аромат жареного мяса выражен гораздо резче, чем вареного, и зависит от метода жаренья, вида мяса и его предварительной обработки. Многие запахи сырого мяса могут перейти в запах жареного. Некоторые из них усиливаются при нагревании. Например, запах свинины резче выражен после варки.

Аромат вареного мяса включает запахи аммиака, аминов, индола, сероводорода, алифатических кислот с короткими цепями, но соотношения этих составляющих в специфическом аромате вареного мяса не установлены.

Вкус мяса, так же как и аромат, очень трудно описать и оценить. Эти свойства трудно разделить, так как многие признаки вкуса являются результатом ощущений запаха. Если сократить или устранить совсем запах, то вкусовые качества мяса чрезвычайно трудно различить.



Гуляш с картофелем

Говядина 2-го сорта	*1000*
Жир	*60*
Лук репчатый	*150*
Томат-пюре	*100*
Мука пшеничная	*30*
Специи	*по вкусу*
Зелень	*18*
Гарнир	*900*
Сливочное масло	*30*

Первый способ. Говядину 2-го сорта (лопатку, покромку задней части ноги) нарезают кубиками весом по 15—20 г, обжаривают на жире до образования румяной корочки, солят, добавляют нашинкованный репчатый лук и продолжают обжарку до готовности лука, после чего пересыпают мукой, слегка прожаривают, кладут томат-пюре, заливают бульоном и тушат 30—40 минут при слабом кипении. Затем добавляют черный перец горошком, лавровый лист, букет зелени (связанный пучок укропа, петрушки) и продолжают тушить до полной готовности, примерно около часа.

При подаче на гарнир кладут целый или нарезанный кубиками отварной картофель и посыпают рубленой зеленью.



Для приготовления красного соуса основного нужно приготовить коричневый бульон. Для этого пищевые кости животных и птицы промывают, рубят на мелкие кусочки, кладут на противень вместе с крупно нарезанными морковью, петрушкой и луком, вливают горячей воды, чтобы не пригорели кости (на 1 кг



Сырое мясо имеет слабый, солоноватый, похожий на кровь вкус. При варке, когда изменяются белки мышечного волокна, мясо приобретает только ему присущий запах. Как и на аромат, на вкусовые качества вареного мяса оказывают влияние возраст животного, скармливаемый корм, продолжительность и условия хранения после убоя. Например, говядина по вкусу гораздо острее телятины, а свинина, пролежавшая долгое время до приготовления, может приобрести сырный привкус в результате окисления жира (прогорклости).

На запах и вкус оказывает влияние длительность и температура варки. Поскольку температура внутри варящегося мяса не превышает 100°С (кроме случаев, когда мясо варится под давлением), то пока не выкипит вся вода, аромат мяса внутри куска

Второй способ. Мякоть говядины нарезают крупными кубиками весом по 15—20 г, посыпают солью, перцем и обжаривают до образования поджаристой корочки. Мясо кладут в кастрюлю, вливают горячую воду, томат-пюре и тушат до готовности. Затем на образовавшемся бульоне приготовляют соус и в нем мясо тушат 15—20 минут с добавлением пассированного репчатого лука и специй. Соус должен быть средней густоты.

В баранчик или столовую тарелку кладут отварной картофель крупными кубиками, сбоку приготовленный гуляш, сверху посыпают рубленой зеленью лука или петрушки и поливают распущенным сливочным маслом.

Гуляш по-марокказски

Телятина	*1500*
Масло сливочное	*60*
Тыква	*1700*
Лук репчатый	*120*
Картофель	*2000*
Яблоки	*500*
Мука пшеничная	*30*
Сливки	*180*
Вода	*100*
Сахар	*20*
Соль	*30*
Перец	*6*
Зелень	*30*

костей 150 граммов воды) и ставят обжаривать в жарочный шкаф с температурой 250° в течение часа. В середине процесса обжарки костей к ним добавляют томат-пюре.

С появлением на костях коричневого цвета обжарку прекращают, кости, томат-пюре и овощи перекладывают в котел, заливают горячей водой (4 литра на 1 килограмм) и варят

будет слабее по сравнению с ароматом в наружных слоях, где высокая температура и относительное отсутствие влаги создают условия для образования различных веществ, обладающих значительным вкусом и ароматом. При варке или поджаривании под давлением аромат внутри мяса будет сильнее. Так как баранину и свинину обычно жарят при более высокой температуре, чем говядину, некоторые из этих вкусовых различий могут возникнуть лишь при жареньи, поэтому они не являются видовыми различиями.

Интенсивность вкусовых качеств мяса зависит частично от вида, продолжительности и температуры жаренья. Баранье жаркое из задней ножки, приготовленное при температуре 65°С, имеет вкус и аромат, более характерные для баранины, чем



Мякоть телятины моют, режут на кусочки по 30 г, кладут в посуду, добавляют масло, воду, соль, перец и в закрытой посуде припускают до мягкости, после чего его обжаривают вместе с луком, нарезанным шашками.

Как только на мясе образуется поджаристая корочка, то к нему всыпают муку и, постепенно помешивая, вводят частями горячие сливки и воду и тушат до готовности.

Тыкву моют, разрезают на крупные части, очищают от кожицы и семян. Половину нормы тыквы посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу. Из оставшейся тыквы, очищенного картофеля и яблок выемкой вынимают шарики величиной с лесной орех и по отдельности жарят во фритюре (в избытке жира) и солят по вкусу.

Остатки яблок без семян следует припустить в соусе, протереть и положить к готовому мясу.

При подаче к столу в тарелку кладут испеченную тыкву, на нее тушеное мясо в соусе, а сбоку укладывают горками шарики жареных картофеля, яблок и тыквы, сверху посыпают нарезанной зеленью и петрушкой.



при очень слабом кипении 6—8 часов.

При этом периодически снимают пену и излишки костного жира.

За 30 минут до готовности бульон солят, кладут перец горошком, пучок ароматной зелени и лавровый лист.

Готовый коричневый бульон процеживают и хранят на горячем месте плиты. Темно-



жаркое, приготовленное при температуре 75°С. Считается, что мясо, тушеное до достижения внутренней температуры 90°С, обладает более приятными вкусовыми качествами, чем такое же мясо, но тушеное на час дольше после его готовности.

При длительном приготовлении различных мясных блюд усиливается их серный привкус.

Несозревшая говядина при жаренье приобретает металлический и вяжущий вкус, утрачивая типичный вкус, присущий мясу этого вида. Специфичный вкус говядина приобретает только после 8-дневного созревания, которое заключается в выдержке мяса при температуре от нуля до +4°С.

Телятина на вкус бывает сладкой, кислой или безвкусной. Вкус свинины считается мягким и сладким.

Жаркое

Мясо	*1000*
Лук репчатый	*500*
Грибы вареные	*400*
Сало шпик	*500*
Сметана	*750*
Соленые огурцы	*500*
Лимон	*1 шт.*
Лук зеленый	*150*
Соль, специи	*по вкусу*

Говядину нарезают мелкими кусочками, солят, посыпают молотым перцем, выжимают сок лимона, перемешивают с мелко рубленым репчатым луком и ставят в керамической или эмалированной посуде в прохладное место на 5—6 часов для маринования.

Затем все это жарить на свином шпике вместе с заранее отваренными и нарезанными грибами. После этого кладут сметану, мелко нарезанные соленые огурцы и тушат до готовности 10—15 минут. Готовое блюдо посыпают сверху зеленым луком.

На гарнир можно подать отварные, заправленные маслом макароны, рисовую рассыпчатую кашу, отварной или жареный картофель, или просто картофельное пюре. Можно подать также поджаренные грибы или шампиньоны.

коричневый бульон не должен иметь горьковатого вкуса и запаха подгоревших костей.

В разогретую посуду с толстым дном кладут жир, муку и пассируют в течение 30 минут до появления желтого цвета муки при частом помешивании веселкой.

В горячую мучную коричневую пассировку вводят частями, при быстром помешива-

ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ И СОЧНОСТЬ

Сочность мяса оказывает большое влияние на определение его вкуса. Вкусовые свойства мясного сока и его количество связаны с возрастом и кондициями животных. Установлено, что с возрастом существенно улучшается качество сока, а с повышением кондиций увеличивается его количество. Для определения сочности применяют прессование (выдавливание сока).

Внешний вид мяса до варки, при варке и сочность при пережевывании определяется влагоудерживающей способностью мяса. Это особенно относится к измельченным мясопродуктам, например, колбасам, где структура ткани разрушена, и следовательно, невозможно предотвратить вытекание сока, выделившего-



Гуляш по-венгерски

Говядина	*1000*
Лук репчатый	*400*
Картофель	*400*
Жир	*50*
Чеснок	*1—2 дольки*
Тмин	*1*
Перец красный (паприка)	*10*
Помидоры свежие	*100*

Мясо нарезают кубиками и солят. Мелко нарезанный репчатый лук поджаривают на жире до образования золотистого оттенка и, положив в него приготовленное мясо, тушат в течение получаса. По мере испарения сока понемиогу подливают заранее приготовлениый бульои или горячую воду. Затем прибавляют к мясу нарезанный кубиками картофель, тщательио размятый чесиок, тмин, паприку, доливают прозрачиый бульон или воду, чтобы жидкость покрыла всю массу, дают прокипеть, кладут иарезанные свежие помидоры или томат-пюре и тушат до готовности в жарочном шкафу.

Перед подачей к столу можно добавлять приготовленные из теста клецки.



нии, горячий коричневый бульон и жидкую массу варят в течение 1 часа с добавлением пассированной моркови, репчатого лука и томата-пюре.

Если соус используют как основу для приготовления производных красных соусов, то его следует провернуть (процедить) через влажную в три слоя марлю и добавить по вкусу соль. Для придания соусу



ся из белков. Снижение влагоудерживающей способности проявляется в выделении жидкости. Это явление называют выпотеванием в незамороженном невареном мясе, утечкой сока из сырого мяса и усушкой вареного, в котором жидкость образуется как из водных, так и из жировых источников.

Учеными обнаружено, что влагоудерживающая способность свинины выше, чем говядины. Мышцы с большим содержанием внутримышечного жира обычно обладают высокой влагоудерживающей способностью. Поэтому мраморное мясо скота специализированных мясных пород обладает и более высокой влагоудерживающей способностью, лучшей сочностью, чем мясо скота молочных пород. Все условия, оказывающие влияние на влагоудерживающую способность мышц, относятся в равной степени к замороженному и незамороженному мясу.

Беф-строганов с картофелем

Говядина 1 сорта	*1000*
Маргарин	*60*
Мука пшеничная	*30*
Лук репчатый	*250*
Томат-пюре	*90*
Соус «Южный»	*30*
Сметана	*200*
Гарнир готовый	*900*
Перец, соль	*по вкусу*

Первый способ. Зачищенные от пленок и сухожилий тонкий и толстый края говядины или вырезку нарезают поперек волокон широкими ломтиками толщиной в 1 см, отбивают, складывают один на другой в 3—4 слоя и нарезают брусочками в виде лапши, с квадратным сечением 0,4×0,4, длиной 4—5 см.

На чугунную сковороду с жиром кладут предварительно пересыпанное солью, перцем и мукой подготовленное мясо, обжаривают на сильном огне, чтобы мясо сохранило в себе сок и покрылось блестящей пленкой и зарумянилось. Зажаренное мясо перекладывают в сотейник, добавляют немного бульона, томат-пюре, пассированный репчатый лук и прогревают 15 минут, не допуская до кипения, после чего кладут соус «Южный», сметану и доводят до кипения. Отпускают беф-строганов в мельхиоровом баранчике в виде горячей закуски. Гарнир — жареный картофель фри брусочками или вареный картофель, нарезанный ломтиками и зажаренный на сковороде.

цвета в него вливают водный раствор жженого на сковородке сахара.

Если соус красный подается к мясным блюдам, то его протирают, заправляют соусом «Южный» и кусочками сливочного масла (чтобы не образовалась пленка). Такой соус по консистенции должен быть жидкий, однородный, приятный на вкус и цвет.

НЕЖНОСТЬ МЯСА

Нежность мяса зависит от вида животных. Мясо крупного рогатого скота по сравнению с мясом овец и свиней по своей консистенции менее нежное.

Нежность мяса зависит также от породы. Так, от скота абердин-ангусской породы получают очень нежное, мраморное мясо. Мясо скота молочных пород при аналогичных условиях выращивания и откорма менее нежное.

Нежность мяса определяют по сопротивлению мышц на разрез специальным режущим прибором.

Ученые предполагают, что нежность мяса может быть связана со структурой мышц или их протеинами. Установлено, что мясо



Второй способ. Подготовленную и нарезанную брусочками говядину посыпают солью, перцем и жарят до готовности на хорошо разогретой сковороде с жиром.

Жареное мясо кладут в сотейник и к нему добавляют пассированный репчатый лук, готовый соус сметанный, заправленный пассированным томатом-пюре и соусом «Южным», и нагревают почти до кипения.

При подаче в мельхиоровый баранчик или столовую тарелку кладут картофель, жаренный во фритюре в виде брусочков, и сбоку беф-строганов.

Жаркое по-еврейски

Говядина	1000
Жир	50
Лук репчатый	150
Томат-пюре	100
Чеснок	100
Картофель	1300
Перец, лавровый лист	по вкусу
Чернослив	200
Соль	30
Зелень	50

Мясо нарезают поперек волокон по 1—2 куска на порцин (можно



Соус луковый с горчицей

Соус красный	800
Лук репчатый	300
Жир	40
Горчица столовая	25
Соус «Южный»	50
Маргарин сливочный	20
Перец	1
Лавровый лист	0,05
Соль	по вкусу

В готовый красный соус кладут пассированный, нарезанный мелкими кубиками репчатый лук и варят 15 минут



становится более жестким, если его отделить от костей до окончания окоченения. В мышечных протеинах после убоя животных происходят существенные изменения. Сразу после убоя мясо отличается нежностью, затем в процессе окоченения оно становится грубым, а через 48—53 часа после убоя снова приобретает нежность.

Положительное влияние на нежность мяса оказывает гликоген (животный сахар). После убоя животных он переходит в молочную кислоту, которая при достаточно длительном воздействии размягчает соединительную ткань. Нежность мяса зависит от содержания в мышцах соединительной ткани. Растворимость коллагена снижается с возрастом животных, и мясо становится более жестким.

слегка отбить), солят, посыпают молотым перцем и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки. Затем мясо перекладывают в сотейник, заливают горячим бульоном или водой, чтобы оно полностью покрылось, и тушат при слабом кипении около часа. После этого добавляют пассированный репчатый лук, мелко рубленный чеснок, лавровый лист, томат-пюре, очищенный нарезанный кружочками картофель толщиной 1—1,5 см, промытый чернослив, закрывают крышкой и продолжают тушить до готовности.

Подают в баранчиках или мелких столовых тарелках, посыпая рубленой зеленью.

По другому варианту мясо тушится с черносливом до готовности и при подаче к нему добавляют жареный картофель.

Штуфат с макаронами

Говядина	1000
Жир	30
Лук репчатый	60
Морковь	90
Томат-пюре	60
Перец	0,2
Лавровый лист	0,1
Соль	25
Макароны отварные	900
Масло сливочное	5
Зелень	30

с добавлением соуса «Южного», перца молотого, лаврового листа и соли. До вкуса соус доводят добавлением готовой горчицы и кусочков сливочного маргарина сверху.

Назначение — к жареной свинине и колбасе вареной, тушеному мясу, сосискам и сарделькам отварным, котлетам и биточкам рубленым и другим мясным блюдам.

Существенное влияние на внешний вид оказывает плотность мяса, которую обычно определяют на глаз (органолептическим методом).

Если мясо используют после замораживания, то оно будет значительно нежнее в том случае, если в процессе замораживания оно находилось в натянутом состоянии (как на скелете). Если мясо после забоя заморозили отдельными кусками, то после оттаивания наблюдается значительное сокращение мышц, а мясо после варки становится относительно жестким. Однако, если увеличить скорость замораживания в потоке воздуха таким образом, чтобы самая толстая часть туши замерзла в течение 18 часов, то мясо будет таким же нежным, как и замороженное после 2—3-дневного охлаждения.



Мясо (покромку) солят, посыпают молотым черным перцем и свертывают плотно рулетом стороной от ребер внутрь, перевязывают шпагатом и обжаривают на плите до образования румяной корочки. После этого мясо перекладывают в кастрюлю, добавляют репчатый лук, морковь, петрушку, букет зелени, томат-пюре, соль, черный перец горошком, лавровый лист; заливают горячим бульоном, закрывают крышкой и тушат 1,5—2 часа до готовности при очень слабом кипении.

По готовности мясо вынимают, снимают шпагат, нарезают по 1—2 кружочка на порцию, заливают процеженным бульоном, в котором тушился штуфат, и хранят до подачи.

Подают с отварными макаронами, заправленными сливочным маслом, и поливают соком, в котором тушилось мясо.

Аналогичным путем приготавливают штуфат из мяса передней ноги (лопатки) теленка. Подают это блюдо с отварным картофелем, отварными овощами, заправленными маслом, рисовой рассыпчатой кашей или отварными макаронами.



Соус пикантный (с луком и корнишонами)

Соус красный	800
Лук репчатый	300
Жир	40
Уксус 3%-ный	70
Соус «Южный»	50
Маргарин сливочный	20
Сахар-песок	20
Корнишоны или огурцы маринованные	127
Перец горошком	1
Лавровый лист	0,05



Нежность мяса можно увеличить искусственным путем в домашних условиях — отбить его, нарезать на небольшие порции, чтобы разъединить пучки соединительной ткани. Маринование в уксусе, вине или соли, смягчение ферментами также придают мясу нежность.

По мнению специалистов, нежность мяса можно повысить путем предубойных инъекций протеолетических ферментов в мышцы, гарантирующих равномерное проникновение их во все слои ткани. Этот метод был запатентован английскими учеными в 1959 году (Бьюиком и др.). Для инъекций используют растительные ферменты фицин (инжир), папаин (папайя), бромелин (ананас). Сущность метода заключается в том, что в концентрации 5—10 процентов фермент вводят животным в количестве

Азу с картофелем

Говядина 1-го сорта	*1000*
Маргарин	*70*
Соль	*20*
Помидоры свежие или томат-пюре	*60*
Вода или бульон	*300*
Мука пшеничная	*20*
Огурцы соленые	*180*
Маргарин	*80*
Лук репчатый	*180*
Перец черный	*0,6*
Чеснок	*6*
Картофель	*1150*
Зелень	*30*

Азу — блюдо со своеобразным острым вкусом, приятным запахом тушеного мяса и овощей. Оно является одним из излюбленных массовых кушаний.

Говядину (внутреннюю и верхнюю части мякоти задней ноги) зачищают от пленок, нарезают поперек волокон ломтиками толщиной в 1 см. Затем мясо нарезают в виде прямоугольников длиной 3—4 см весом по 10—15 г и обжаривают на сковороде с жиром до образования румяной корочки. При жарении ни в коем случае нельзя класть мясо толстым слоем, так как при таком способе тепловой обработки кусочки не успевают обжариваться, на их поверхности не образуется румяной корочки, что приводит к выделению мясного сока.

Лук репчатый шинкуют очень мелкими кубиками, пассируют на жире до полуготовности, добавляют уксус, черный перец горошком, чуть-чуть приплюснутый ножом, лавровый лист и выпаривают до испарения жидкости, как говорят «насухо», то есть кипятят в течение 8—10 минут.

0,5 мг на каждые 0,5 кг живого веса. Животных убивают через 30—60 минут после инъекции.

Ученые Всесоюзного научно-исследовательского института мясной промышленности разработали оптимальные значения показателей говядины, которые приняты как эталон высокого качества. Их можно использовать для ориентировки при оценке мясных качеств животных. Так, отношение внутримышечного жира к мясу должно составлять 1,5—3 процента, мраморность — 4—6 процентов, влагоудерживающая способность — 2,5—2,6, количество отпрессованного сока на один грамм общего азота — не более 7 процентов.

Каждая хозяйка должна знать, что вкус любого мясного блюда во многом определяется нежностью мяса.



В результате мясо становится жестким, менее ароматным и несочным.

Мясо перекладывают в кастрюлю, солят, добавляют нарезанные свежие помидоры или томат-пюре, горячую воду и тушат около 1 часа.

Мучную коричневую пассировку разводят соком, в котором тушилось мясо, добавляют соленые огурцы, нарезанные соломкой или некрупными дольками, и полученный соус вводят в мясо, кладут пассированный репчатый лук, черный перец горошком, нарезанный жареный картофель, рубленый чеснок и доводят до готовности и вкуса.

Цвибельклопс

Говядина 2-го сорта	*700*
Сало-сырец	*80*
Перец	*0,1*
Соль	*10*
Лук репчатый	*720*
Жир	*30*

Мясо и внутреннее сало или шпик пропускают через мясорубку, добавляют пассированный репчатый лук, соль, молотый черный перец, массу хорошо размешивают, разделывают по одному биточку на пор-



Корнишоны или маринованные огурцы без кожицы нарезают мелкими кубиками.

В готовый красный соус кладут подготовленный лук, проваривают 10 минут, заправляют соусом «Южный», добавляют корнишоны, по вкусу соль, сахар и сверху кладут кусочками сливочный маргарин. Соус кисловато-острый, без резкой кислотности.



ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА ПТИЦЫ

Мясо птицы характеризуется слабым развитием соединительной ткани, отсутствием внутримышечного отложения жира (очень незначительное его количество находится только между крупными пучками мышц). Окраска мышц неодинакова: она изменяется от светло-розового до темно-красного цвета в зависимости от вида, возраста птицы и т. д. Различие в окраске мышц наиболее ярко выражено у кур и индеек, у которых на груди белое мясо, а на других участках тела — красное. Толщина мышечных волокон мяса птицы различна. Например, у водоплавающей птицы мышечные волокна толще, чем у сухопутной.

Основные составные части мяса птицы — белок, жир, вода и

Яйцо, шт.	*для льезона*	*1*
Молоко		*50*
Сухари		*60*
Жир		*60*
Гарнир (картофель)		*900*
Масло сливочное		*60*

цию, обмакивают в яичном льезоне, панируют в сухарях или хлебной крошке, смешанной с сырым мелко нашинкованным репчатым луком, и обжаривают на жире с двух сторон до образования румяной корочки, а в жарочном шкафу доводят до готовности.

Подают к столу с отварным картофелем, поливая распущенным сливочным маслом или томатным соусом.

Шнельклопс

Говядина	*1000*
Мука	*30*
Жир	*60*
Лук репчатый	*250*
Соус сметанный	*450*
Картофель отварной	*900*
Масло сливочное	*60*
Зелень	*20*
Специи	*по вкусу*

Назначение — к котлетам и биточкам рубленым, лангету, филе и другим мясным блюдам.

Корнишоны, предварительно нарубленные, можно положить на блюдо непосредственно перед тем, как подать на стол.

Этот соус придает пикантный привкус любому мясному блюду.

минеральные вещества, в небольшом количестве содержатся углеводы, фосфолипиды, витамины, азотистые и безазотистые экстрактивные вещества, микроэлементы.

Содержание костной ткани в потрошеных тушках разных видов птицы в зависимости от упитанности у цыплят находится в пределах 31—41 процента, кур — 26—38, уток — 24—31, гусей — 23—34, индеек — 23,7—34,2. С повышением упитанности содержание костей по отношению к съедобной части в тушке уменьшается.

Пищевая ценность мяса зависит не только от содержания в нем мышечной, соединительной и жировой ткани, но и от химического состава. Питательность курятины составляет 494—939 килоджоулей, белка содержится 12—18 процентов, жира — 3,1 —



Зачищенные куски говядины (вырезка, тонкий край, толстый край, осек или огузок), нарезанные поперек волокон продолговатыми тонкими ломтиками из расчета по два куска на порцию, отбивают, посыпают с обеих сторон солью, молотым черным перцем, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон на жире до образования румяной корочки. Обжаренное мясо перекладывают в сотейник, пересыпая каждый ряд мяса пассированным репчатым луком, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и тушат 15—20 минут на пару в водяной бане, чтобы соус не кипел.

Когда мясо станет мягким, его выкладывают на блюдо, поливают соусом, в котором оно тушилось, и гарнируют целым или в виде шариков отварным картофелем, заправленным распущенным сливочным маслом с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Отдельно на закусочной тарелке можно подать соленые или маринованные огурцы или салат из капусты из расчета 75 г на порцию.

При подаче посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.



Соус томатный

Бульон мясной	*500*
Мука пшеничная	*25*
Маргарин сливочный	*25*
Коренья и лук	*140*

В кастрюле с толстым дном разогревают жиры, засыпают муку и пассируют в течение 5 минут, затем периодически при непрерывном помешивании разводят горячим бульо-



16,8 процента. Питательность утятины составляет 460—1550 килоджоулей, белка содержится 17—22 процента, жира — 3,1—33,6 процента.

Чем ниже упитанность тушки, тем в съедобной части мяса больше воды и меньше жира. В мясе водоплавающей птицы I категории содержится больше жира, чем белка, а в мясе сухопутной птицы — наоборот. Однако химический состав мяса зависит не только от вида и упитанности, но и от породы, возраста, пола птицы и места расположения (цвета) мышц. Например, в мясе индеек белой широкогрудой породы содержится больше белка и меньше жира, чем в мясе индеек белой московской породы. При кулинарной обработке мяса индеек широкогрудой породы получается больший выход готового продукта.

Шницель натуральный (по-венски)

Телятина (или свинина)	*1000*
Для льезона:	
Яйца, шт.	*1*
Молоко	*50*
Сухари молотые	*90*
Соль	*15*
Перец	*0,3*
Жир	*70*
Масло сливочное	*30*
Каперсы	*60*
Лимон, шт.	*1*
Гарнир (картофель фри)	*900*
Мясной сок	*30*

Шницель приготовляют из ломтиков окорока или корейки без косточек телятины или свинины, мясо на шницель нарезают поперек волокон одним куском.

Куски мяса сбрызгивают водой, отбивают тяпкой, ножом придают овальную форму, солят, посыпают перцем, смачивают льезоном, панируют в белых сухарях и обжаривают с обеих сторон на жире до образования румяной корочки на разогретой сковороде, а затем ставят дожаривать в жарочный шкаф на 5 минут.

Гарниром к шницелю служит жареный картофель, который поливают распущенным сливочным маслом, добавляют каперсы, лимонную цедру и подливают мясной сок.

Томат-пюре	*500*
Сахар	*10*
Соль	*5*
Перец красный	*1*
Лимонная кислота	*0,5*

ном, добавляют сырые коренья, нарезанные кусочками, сырой томат-пюре, соль и варят более 30 минут. Соус провертывают (процеживают) через влажную марлю, дают

В мясе молодой птицы значительно меньше жира и больше воды. Например, в мясе индеек в возрасте 54 недель содержится 11,7 процента белка, 63,4 влаги, 22,5 жира против 12,8; 73,7 и 12,7 процента соответственно в мясе, полученном от индеек в возрасте 24 недель.

В белом мясе больше белка, чем в красном, а жира — наоборот. Так, в белом мясе кур II категории содержится в среднем 24,2 процента белка против 20,8 в красном, а жира — соответственно 2,1% и 4,8%.

Общее содержание белков и жира в мясе недостаточно полно характеризует его пищевую ценность, так как наряду с полноценными белками, в состав которых входят все незаменимые аминокислоты, без которых невозможен синтез белков в организ-



Бифштекс с яйцом и картофелем

Вырезка говяжья	*1300*
Жиры	*30*
Яйца, шт.	*6*
Масло сливочное	*60*
Перец, соль	*по вкусу*
Гарнир (жареный картофель фри)	*900*
Мясной сок	*1700*
Зелень	*20*

Вырезку зачищают от пленок, режут на порции по одному куску.

Мясо сбрызгивают водой и слегка отбивают тяпкой, придавая округлую, приплюснутую форму. Бифштекс посыпают солью и перцем, жарят на хорошо разогретой сковороде с жиром.

На разогретую сковороду с жиром посыпают соль, выпускают яйца и жарят яичницу-глазунью при слабом нагреве. Если жиры на сковороде не посыпать солью, то белок яйца очень расплывается, яичница-глазунья не сохраняет округлую форму, пережаривается, белок становится резинистым, а желток — плотным.

При подаче в блюдо кладут картофель фри, на него жареный бифштекс, сверху яйцо-глазунью, поли-



закипеть и заправляют солью, перцем, лимонной кислотой, сахаром и кусочками сливочного маргарина.

Назначение — к изделиям из котлетной массы, жареной свинине, лангету, филе и другим мясным и рыбным блюдам, требующим уменьшения пресности и ослабления специфического запаха основного продукта.



ме, в мясе имеются неполноценные белки (коллаген, эластин). Поэтому пищевая ценность мяса определяется не только высоким содержанием белка, но также составом и соотношением незаменимых аминокислот.

В целом мясо птицы характеризуется высоким содержанием полноценных белков.

СОЗРЕВАНИЕ МЯСА

Вряд ли какая хозяйка не знает, что бульон и мякотная часть при варке парного мяса неароматичны, а бульон, кроме того, еще и мутный. Так происходит при кулинарной обработке несозревшего после убоя мяса.

вают сливочным маслом и подливают мясной сок.

Блюдо украшают веточками зелени петрушки. Отдельно на закусочной тарелке подают нарезанные огурцы и помидоры.

Бифштекс оригинальный

Говядина жирная	500
Яйца, шт.	1
Вода	30
Судак свежий	600
Масло сливочное	30
Чеснок	10
Соль	20
Перец молотый	0,5
Мука пшеничная	30
Сыр плавленый	120
Жир для жаренья	80
Томат-пюре	70
Гарнир (картофель и репчатый лук фри, зеленый горошек)	600

Мякоть говядины пропускают через мясорубку, добавляют к фаршу сырые яйца, соль, перец молотый, вливают воду, хорошо размешивают, расфасовывают, придают форму продолговатой лепешки.

Филе судака пропускают через мясорубку. В измельченную массу кладут сливочное масло, соль, перец, мелко рубленный чеснок, вливают немного воды, перемешивают, расфасовывают, придают форму продолговатой лепешки.

После этого рыбную и мясную лепешки кладут вместе, панируют в муке и жарят с обеих сторон, начи-

Соус кисло-сладкий красный

Кости пищевые		750
Комбижир	Для красного соуса	25
Мука пшеничная	Для красного соуса	40
Томат-пюре	Для красного соуса	150
Морковь	Для красного соуса	75
Лук репчатый	Для красного соуса	40
Петрушка	Для красного соуса	20
Чернослив		160
Изюм		50
Орехи грецкие		110
Сахар		20
Вино красное сухое		50
Уксус 5%-ный		по вкусу
Лавровый лист		0,2
Перец горошком		0,5

Чтобы мясо приобрело нежность, вкус и аромат, после убоя оно должно обязательно созреть — то есть его нужно хранить определенное время при температуре выше точки замерзания. Созревание мяса — сложный процесс, в ходе которого пищевые свойства мяса улучшаются.

Примерные сроки полного созревания мяса крупного рогатого скота при нормальном состоянии животного перед убоем при различной температуре следующие: 10—14 суток при 1—2°, 4—5 суток при 10—15°; 3 суток при 18—20°; 2 суток при 40°.

В большинстве случаев продолжительность выдержки мяса не должна превышать 5—6 суток, иначе при его механической обработке (обвалка, жиловка) будут большие потери мясного сока. Если мясо предназначается на замораживание, то достаточно его выдержать в течение 24—48 часов.



ная с рыбной стороны. В конце жаренья добавляют томат-пюре, разбавленный бульоном, и доводят до готовности.

При подаче к столу в блюдо кладут картофель фри, на него бифштекс, а сверху укладывают два ломтика обжаренного плавленого сыра, сбоку кладут репчатый лук фри и зеленый горошек в масле.

Антрекот с гарниром

Телятина (толстый край)	*1000*
Масло топленое	*60*
Зеленое масло	*90*
Зелень	*20*
Гарнир	*900*
Мясной сок	*180*

Из зачищенного толстого края телятины нарезают порционные куски с косточкой так же, как из корейки режут натуральные свиные котлеты.

Небольшой конец косточки зачищают, мясо слегка отбивают, посы-



Чернослив и изюм моют теплой водой. Орехи грецкие без скорлупы ошпаривают, очищают от пленки и ядро ореха тонко режут. Чернослив отваривают в бульоне, удаляют из него косточки, мякоть режут и кладут в полученный отвар вместе с изюмом, орехами, лавровым листом, черным пер-



Процесс созревания улучшает качество и усвояемость всех видов мяса, особенно мяса крупного рогатого скота, обладающего по своей природе плотной консистенцией. Мясо высшей упитанности самцов, старых животных и от передних частей туши созревает в течение более длительного времени по сравнению с мясом низкой упитанности, самок молодых животных и от задних частей туш. Мясо в виде целой туши созревает быстрее, чем в виде отрубов, кусков или изолированных мускулов. Все эти условия нужно учитывать при обработке мяса после забоя скота.

Каждая хозяйка должна знать, что любое мясное блюдо можно приготовить вкусным только из вполне созревшего мяса. Поэтому перед тем как приступить к кулинарной обработке мяса, нужно убедиться в том, что оно созрело.

пают солью, перцем и жарят на хорошо разогретой сковороде с жиром.

В блюдо кладут отварной в молоке картофель, на него сбоку жареное мясо с кусочком зеленого масла, подливают мясной сок и посыпают зеленью.

Ромштекс с гарниром

Говядина (тонкий край)	*1000*
Сухари молотые	*100*
Для льезона:	
Яйца, шт.	*1*
Молоко	*50*
Жир	*60*
Масло сливочное	*30*
Перец	*по вкусу*
Гарнир сложный	*900*
Мясной сок	*200*
Зелень	*20*

Тонкий край мяса зачищают от пленок и нарезают поперек волокон под углом 45° по одному куску на порцию.

Мясо сбрызгивают водой, отбивают, прорубают от сухожилий, придают овальную форму и одинаковую толщину. Ромштекс посыпают солью, перцем, смачивают льезоном, панируют в белых сухарях, обравнивая его края, после чего жарят при сред-

цем горошком и в закрытой посуде проваривают 5 минут, добавляя разогретое сухое красное вино.

В готовый красный соус основной вводят приготовленный наполнитель из фруктов, дают закипеть, добавляют по вкусу соль, сахар, вскипяченный уксус и сверху кладут кусочками сливочное масло.

ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Вы приобрели в магазине мясо и его нужно сохранить впрок. Для этого мясо охлаждают и замораживают. Если хранить нужно длительное время, его замораживают в холодильнике.

При охлаждении температура мяса понижается от 0 до минус 4°. По сравнению с замороженным в охлажденном мясе не происходят необратимые изменения, оно более полно созревает, вследствие чего приобретает лучший внешний вид, вкус и питательность.

Небезынтересно знать, что в большинстве европейских стран (Франция, Венгрия, ФРГ и др.) мясо поступает в реализацию только в охлажденном виде. За последнее десятилетие и в нашей стране резко возрос выпуск охлажденного мяса. В девятой пяти-



ном нагреве до образования румяной корочки и состояния готовности.

При подаче в блюдо кладут горками тушеную капусту, припущенную в молочном соусе морковь, картофель фри, сверху кладут ромштекс, поливают сливочным маслом, подливают мясной сок и украшают зеленью петрушки.

Лангет

Говядина (вырезка, тонкий край)	*1300*
Масло сливочное	*60*
Перец	*20*
Гарнир	*900*
Соус сметанный с луком	*180*
Зелень	*20*

От очищенной вырезки нарезают по три ломтика мяса на порцию, затем их отбивают, не придавая формы, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон.

При подаче к столу жареное мясо с картофелем фри поливают соусом



Темно-коричневый кисло-сладкий соус подают к отварной баранине, говядине и свинине, посыпая сверху натертым через мелкую терку хреном.

Этот соус смягчает вкус мясного продукта, придавая своеобразную пикантность и особенную нежность приготовленному блюду.



летке выпуск охлажденного мяса для реализации составил 80 процентов рыночных фондов.

При замораживании температура в мясе понижается от —8° и ниже. Замораживание характеризуется превращением влаги мяса в лед, а следовательно, прекращением жизнедеятельности микроорганизмов в большей степени, чем при охлаждении.

Полное замерзание влаги в мясе наступает при температуре, равной минус 55—65°. При температуре минус 18—22°, до которой рекомендуют замораживать мясопродукты, предназначенные для длительного хранения, вымерзает около 90 процентов всей воды.

Увеличение продолжительности сроков хранения мяса и мясопродуктов без понижения их качества имеет большое значение.

сметанным с луком. Сверху посыпают рубленой зеленью. Отдельно на тарелке подают помидоры и огурцы.

Жареное ломтиками мясо с картофелем фри, на которое сверху положен жаренный кольцами репчатый лук, панированный мукой, и подлит мясной сок, называется ростбратом.

Филе в соусе

Говядина (вырезка)	*1300*
Жир	*30*
Соль	*20*
Перец	*по вкусу*
Крутоны из батона	*200*
Окорок (язык) вареный	*150*
Соус красный с мадерой	*600*
Картофель жареный фри	*900*

От средней части зачищенной вырезки нарезают ножом куски под прямым углом по одному куску на порцию. Каждый кусок мяса заворачивают во влажную салфетку и слегка отбивают, придавая цилиндрическую форму. Перед жареньем основным способом мясо посыпают солью и перцем.

На поджаренный крутон кладут ломтик отваренного окорока или

Соус сметанный

Бульон мясной	*1000*
Мука пшеничная	*100*
Масло сливочное	*100*
Соль	*20*
Сахар	*20*
Сметана	*1000*
Коренья, лук, петрушка	*по вкусу*

В посуду кладут сливочное масло, пшеничную муку и в течение 5 минут пассируют при температуре 120°, не допуская

В настоящее время ученые разработали способ хранения путем применения углекислоты, обработки ультрафиолетовыми лучами и рядом других средств.

Нормы хранения мясных продуктов в мощных холодильниках следующие (данные В. Н. Русакова и М. Г. Таршиса, 1972 г.).

Охлажденную говядину, свинину и баранину при температуре плюс 1, минут 1° и влажности воздуха 80—85 процентов можно хранить 10—20 суток. Мороженое мясо — говядину, свинину, баранину, субпродукты, солонину в рассоле, мясокопчености, жир-сырец хранят при температуре от 0 до минус 18° 4—6 месяцев, птицу битую и мороженую — 8—10 месяцев, а после охлаждения — 7 суток. Для хранения мяса можно приспособить во



языка, сверху кусок жареного мяса и поливают соусом красным с мадерой. На гарнир отдельно подают жареный картофель фри.

Имеются и другие варианты приготовления филе. Например, зачищенную вырезку натирают солью и обжаривают в жарочном шкафу до готовности. При подаче нарезают по одному куску на порцию.

Котлеты телячьи отбивные

Телятина (корейка)	*1000*
Жир	*70*
Сухари молотые	*100*
Яйца, шт. (для льезона)	1
Соль	*15*
Перец молотый	*0,3*
Гарнир (сложный)	*900*
Масло сливочное	*30*
Мясной сок	*30*

Корейку нарезают поперек волокон под углом 45° с реберной костью по 1 шт. на порцию. На половину длины косточку зачищают от пленки, смоченное водой мясо отбивают и прорубают сухожилия. Чтобы получить необходимый вес, используют зачищенное мясо задней ноги, которое режут на ломтики, смачивают



изменения цвета муки. В горячую мучную белую пассировку частями при быстром помешивании вводят горячий мясокостный бульон и жидкую основу варят не менее 30 минут с добавлением сырых кореньев, петрушки, лука и снимая пену. В провернутый через марлю соус добавляют горячую сметану, соль, сахар и кусочки сливочного масла.



дворе подвал-ледник. Лед для него нужно заготовить зимой из чистых водоемов. Камера хранения ледника должна быть изолирована от воды и теплого воздуха, оборудована системой вентиляции. В техническом и санитарном отношении наиболее приемлем сухой лед или твердая углекислота, при испарении которой получается температура около минус 80°. Кроме того, она не образует воду и не повышает влажность в хранилищах и в небольших концентрациях является неплохим бактериостатическим средством.

Для кулинарной обработки мясо нужно разморозить. Это явление называется дефростацией. В домашних условиях можно применять медленное размораживание в воздушной среде при температуре от 0 до 6—8°. Такой метод вызывает значительную

водой, отбивают, прорубают от сухожилий и накладывают на мясо с косточкой, придавая изделию овальную форму.

Котлеты посыпают солью, перцем, смачивают льезоном, панируют в белых сухарях и обжаривают с обеих сторон на разогретой сковороде с жиром до образования корочки светло-коричневого цвета, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу.

Котлеты отбивные подают со сложным гарниром (тушеная капуста, припущенная морковь в соусе, картофель фри), подливают мясной сок и поливают сверху сливочным маслом. Отдельно на закусочной тарелке дополнительно подают салаты из свежей капусты, огурцов и помидоров.

Отбивные котлеты приготавливаются также из корейки баранины и свинины.

Можно куски мяса на отбивные котлеты нарезать от корейки с двумя-тремя реберными косточками, после чего одну оставляют, а остальные удаляют, и все котлеты получаются из одного куска, без дополнительной накладки мяса.

На косточку отбивной котлеты при подаче на стол можно надеть папильотку из бумажных салфеток.

Назначение — к жареным мясным биточкам с рисом, овощным блюдам и пр.

Если к соусу сметанному добавить пассированные репчатый лук и томат-пюре, то им заправляют жареное мясо на беф-строганов, печенку и лангет жареные. Соус сметанный с томатом-пюре используют для тушения голубцов, тефтелей, фаршированных перцев,

---

потерю веса продукта за счет испарения влаги с его поверхности. Потери веса достигают 3,5—4 процентов. Быстрое размораживание проводят при температуре 16—25° и выше. При этом процесс ускоряется в 2,5—3 раза, потери веса очень незначительны.

Размораживание мяса в паровоздушной среде при температуре 25—40° или при орошении дает быстрый результат, но создаются благоприятные условия для развития микрофлоры.

В последнее время проведены опыты по размораживанию мяса электрическим током. Этот быстрый эффективный метод применяется в пищевой промышленности.

Нужно знать, что процесс размораживания мяса сопровождается некоторыми изменениями свойств продукта, в частности появлением ярко-красной окраски, потерей упругости.



Почки целые жареные

Почки телячьи	*700*
Мука пшеничная	*20*
Яйцо, шт. (для льезона)	1
Сухари молотые	*70*
Жир	*60*
Зеленое масло	*90*
Лимоны, шт.	*½*
Гарнир	*600*

С почек снимают часть внутреннего сала и пленку, надрезают вдоль на две половинки в виде раскрытой книги, солят, панируют в муке, смачивают льезоном, панируют в сухарях, жарят с обеих сторон на сковороде с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При подаче с гарниром и без него сверху на почки кладут кусочек зеленого масла и ломтики лимона.

Чтобы почки приобрели особенную нежность, перед приготовлением их нужно выдержать в молоке в течение полутора-двух часов.



кабачков, баклажанов и др. Соус сметанный с пассированным натертым хреном и уксусом со специями подают к вареной солонине, языку и используют для запекания мяса.

При приготовлении сметанного соуса нужно избегать резкого повышения температуры, так как сметана легко «отскакивает», то есть отделяется масло и белковые вещества.



ПОРОКИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Ослизнение мяса и субпродуктов — часто встречающийся порок, возникновение которого связано с действием слизеобразующих микроорганизмов. Ослизнение возникает при нарушении температурного и влажностного режимов переработки, хранения и перевозки мяса.

Возбудители ослизнения — холодоустойчивые бактерии. Они проявляют наибольшую активность при температуре 2—10°. Происходит это в условиях, когда охлажденное мясо хранится при плюсовых температурах, или мороженое оттаивают до 2— 4°.

Ослизнение может возникнуть на целых тушах, их частях, субпродуктах, особенно печени. Чаще всего оно отмечается в плохо зачищенных местах, на мясе со сгустками крови, складка-

Печенка по-строгановски с картофелем фри

Печень говяжья	*800*
Сало растительное	*90*
Соль	*20*
Лук репчатый	*200*
Перец молотый	*0,3*
Томат-пюре	*60*
Сахар-песок	*10*
Соус сметанный	*600*
Зелень петрушки	*30*
Гарнир	*900*

С говяжьей печенки снимают пленки, срезают крупные желчные протоки и разрезают ее на крупные куски. Куски печенки погружают в соленый кипяток на 5 минут чтобы снять горьковатый вкус и уплотнить верхний слой для удобства нарезки ее брусочками.

Нарезанную печень кладут на разогретую сковороду с жиром, обжаривают, а через 5 минут солят, добавляют нарезанный репчатый лук. Изжаренные продукты перекладывают в сотейник и добавляют пассированный томат-пюре, готовый сметанный соус, перец, сахар по вкусу и массу кипятят 2 минуты. Блюдо украшают зеленью петрушки.

Соус сметанный с хреном (горячий)

Бульон мясной белый	*800*
Мука пшеничная	*50*
Масло сливочное	*50*
Хрен (корень)	*320*
Масло сливочное	*30*
Уксус 5%-ный	*100*
Сахар	*20*
Сметана	*250*
Специи	*по вкусу*

ми поверхности в области шейных зарезов, за лопаткой, в области пашины.

Тушки птицы ослизняются под крылышками. Поверхность мяса при этом пороке становится липкой, цвет серо-белый, в отдельных случаях появляется неприятный запах.

Ослизненное мясо в реализацию не допускается, его необходимо предварительно обработать по указанию ветврача.

Кислое брожение (или закисание) мяса может возникнуть при попадании на продукт кислотообразующих бактерий. Оно возникает при плохом обескровливании или в случаях, когда тушу долго не охлаждают. Кислотному брожению особенно подвержена богатая гликогеном печень животных. В мясе появляется неприятный кислый запах. Оно размягчается, сереет.



Язык по-домашнему

Язык говяжий	*700*
Картофель	*600*
Яйца, шт.	*6*
Сметанная заправка	*300*
Листья зеленого салата и петрушки	*30*
Лук, коренья и специи	*по вкусу*

Язык говяжий моют, кладут в горячую воду вместе с кореньями, луком и специями, варят до готовности в течение двух — четырех часов в зависимости от возраста скота. Отварной язык вынимают из бульона в холодную воду и пока он горячий, очищают с него кожицу. Охлаждают и режут кружочками толщиной не менее четырех миллиметров.

Картофель моют, варят, очищают от кожицы, охлаждают и режут кружочками. Вареные яйца очищают от скорлупы и режут кружочками.

После этого продукты укладывают вдоль лотка вперемежку в следующем порядке: ломтик картофеля, кружочек языка, затем ломтик яйца и т. д. Оформляют изделие листьями



Для приготовления этого соуса сначала нужно приготовить белый соус (основной). В посуду с разогретым сливочным маслом кладут муку и пассируют при помешивании 3 минуты. В горячую мучную пассировку вводят частями при непрерывном помешивании горячий мясной бульон и жидкую



Хотя мясо при кислом брожении не представляет опасности для здоровья человека, употреблять его в пищу не рекомендуется, так как обычно кислое брожение является начальной стадией гнилостного разложения.

Гниение мяса — процесс порчи, в котором участвуют микробы, способные разрушать белковые молекулы мяса. Особенно быстро гниют мясопродукты, полученные от больных или утомленных животных. Это объясняется тем, что в мясе таких животных содержится мало гликогена, из которого образуется молочная кислота, создающая неблагоприятные условия для развития микробов — возбудителей гниения.

Гниение начинается с поверхности, если микробы из внешней среды попали в мясо. Бывают случаи, когда оно начинается не

салата, веточками петрушки. Отдельно подают заправку сметанную, состоящую из сметаны с добавлением протертого через сито вареного яйца, 3%-ного уксуса, соли, сахара, рубленого зеленого лука и петрушки.

Рубец в соусе

Рубец	*850*
Жир	*60*
Лук репчатый	*180*
Коренья	*70*
Соус сметанный с томатом	*450*
Гарнир готовый	*750*
Перец	*по вкусу*

Обработанный рубец (желудок) свертывают рулетом, перевязывают шпагатом, заливают водой, кладут коренья, лавровый лист, черный перец горошком и варят до мягкости в течение 5 часов. Затем рубец нарезают в виде лапши, солят, обжаривают на жире, добавляют пассированный репчатый лук, заливают сметанным соусом с томатом и тушат до готовности при слабом нагреве.

На гарнир подают картофельное пюре или каши рассыпчатые с маслом.

массу варят не менее 30 минут, снимая пену. Затем бульон провертывают через влажную в три слоя марлю.

Корни хрена промывают, очищают от кожицы и протирают через терку. После этого хрен слегка пассируют на сливочном масле, добавляют лавровый лист, перец горошком, уксус и проваривают десять — пятнадцать минут.

только с поверхности, но и в глубоких слоях мышечной ткани, так как гнилостные микроорганизмы еще при жизни животного заносятся в мышцы током крови.

Попавшие на поверхность мяса возбудители гниения часто по соединительным прослойкам проникают в глубь мышечной ткани, до самой надкостницы. Этим объясняется то обстоятельство, что признаки гниения обнаруживаются иногда у кости, хотя с поверхности мясо имеет вполне доброкачественный и привлекательный внешний вид.

Участки мяса, пораженные гнилостным процессом, имеют неприятный тухлый запах, мышечная ткань изменяет свою структуру; исчезает обычный рисунок, консистенция становится размягченной, цвет — от серо-белого до черного в зависимости от



Почки в сметане

Почки говяжьи	*900*
Маргарин	*60*
Лук репчатый	*60*
Соус сметанный	*450*
Гарнир	*750*
Зелень	*30*
Перец	*по вкусу*

Почки очищают от пленки, разрезают вдоль на две части, а затем в поперечном направлении нарезают ломтиками. Почки посыпают солью, перцем и обжаривают на сильном огне до образования румяной корочки. На сковороду кладут понемногу почек, чтобы каждый ломтик зарумянился. Обжаренные почки перекладывают в кастрюлю, добавляют пассированный лук, сметанный соус и тушат 15 минут.

Отпускают с отварным или жареным картофелем, посыпают рубленой зеленью.



В белый соус (основной) вводят подогретую сметану, подготовленное пюре хрена, доводят до вкуса солью и сахаром; дают соусу закипеть и сверху кладут кусочки сливочного масла, чтобы он не покрылся коркой.

Горячий сметанный соус с хреном хорош к отварному языку, мясу, солонине, запеченным блюдам из мяса.



стадии гниения. Употреблять такое мясо в пищу категорически запрещено.

Плесневение мяса чаще всего наблюдается в условиях, когда нарушен правильный температурный и влажностный режим хранения и перевозки. Возбудителями могут быть многочисленные плесневые грибы, всегда находящиеся во внешней среде.

Плесневение часто встречается наряду с ослизнением и закисанием мяса (кислым брожением). Колонии плесневых грибов вначале поражают только поверхностный слой туши или субпродуктов. Однако отдельные виды плесневых грибов (черная плесень) проникают в толщу мяса на довольно большую глубину. Плесневые грибы относятся к холодоустойчивым микроорганизмам и по некоторым данным могут развиваться в условиях

13 РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ БАРАНИНЫ

Закуска восточная

Баранина	850
Лук репчатый	250
Помидоры	550
Масло топленое	100
Бульон	300
Соус «Южный»	100
Алыча	120
Лимон, шт.	0,5
Специи и соль	*по вкусу*

Баранину нарезают на куски поперек волокон, слегка отбивают, посыпают солью, обжаривают на жире, заливают бульоном так, чтобы они были только покрыты, и тушат 20 минут. Затем добавляют свежие обжаренные помидоры, репчатый лук, алычу, укроп, соус «Южный» и тушат до готовности.

При подаче перекладывают на порционную сковороду, нагревают до кипения и подают с кружочками лимона.

Соус белый мясной с яйцами

Соус белый основной	750
Соус голландский (яично-масляный)	250

Из отвара домашней птицы, слегка пассированной пшеничной муки и сырых белых кореньев готовят белый мяс-

низких температур (до —7°, —9°). В связи с этим борьба с плесневыми грибами представляет значительную сложность.

При поверхностном поражении белой плесенью мясопродукты разрешается использовать в пищу после предварительной обработки. Если туши или части туш скота, а также субпродукты или птица поражены черной плесенью, не поддающейся зачистке, использовать их в пищу категорически запрещается.

Загар мяса — порок, происхождение которого связано с неправильной технологией охлаждения или замораживания.

Загар мяса, или вонюче-кислое брожение, возникает обычно в первые сутки после убоя животного. При внешнем осмотре мясо обычно имеет нормальный цвет, запах и консистенцию. На разрубе туши, особенно в областях с наиболее мощным мышечным



Рагу из баранины

Баранина	*900*
Жир	*70*
Лук репчатый	*200*
Томат-пюре	*90*
Мука пшеничная	*20*
Морковь	*300*
Петрушка	*80*
Перец черный	*60*
Лавровый лист	*0,1*
Гвоздика	*0,05*
Зелень	*30*
Картофель	*900*
Коренья	*20*

Грудинку, корейку и лопатку баранины рубят вместе с костью на куски весом по 40—50 г, обжаривают до образования румяной корочки, солят, заливают горячим бульоном или водой, добавляют томат-пюре и тушат при слабом кипении 40 минут.

Очищенные морковь, петрушку, репчатый лук и картофель нарезают дольками или крупными кубиками и обжаривают на жире каждый в отдельности.

Затем из бульона, муки и жира приготавливают красный соус. Мясо заливают этим соусом, добавляют



ной соус, который варят не менее 30 минут и провертывают через влажную в три слоя марлю, солят и дают закипеть.

В готовый белый соус при помешивании вводят распущенное на водяной бане сливочное масло, соединенное с холодной водой и сырыми желтками яйца (см. соус гол-



слоем, встречается участок с характерной резкой окраской в коричнево-красный, желтый или серо-красный цвет. Пораженный участок имеет сильный кислый запах, напоминающий запах желудочного содержимого жвачных животных. При проветривании кусков мяса, пораженных загаром, этот запах довольно быстро исчезает. Однако дальнейшее использование такого мяса решает только ветеринарный специалист.

Установлено, что явления загара чаще всего возникают в условиях, когда задерживается съемка шкур с наиболее упитанных животных и когда затруднен доступ воздуха к тушам во время их охлаждения или замораживания (плотная укладка или подвеска туш в остывочной или холодильнике).

Изменения цвета мяса. Этот порок встречается в связи с

обжаренные коренья и картофель, кладут черный перец горошком, лавровый лист, гвоздику и тушат до готовности.

Вместо моркови и петрушки в рагу можно добавлять зеленый горошек, сладкий стручковый перец, баклажаны, кабачки, помидоры или фасоль.

Подают готовое рагу вместе с соусом и гарниром.

Картофель в качестве гарнира можно приготовить отдельно и при подаче положить сверху рагу.

Корейка жареная

Баранина	*1000*
Жир	*15*
Специи	*по вкусу*
Гарнир (картофель жареный)	900
Соус	*450*

Зачищенную корейку натирают солью, смешанной с молотым черным перцем, укладывают на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу до готовности, поливая периодически вытопившимся жиром или бульоном.

При подаче на порцию отрезают один-два куска вместе с реберной косточкой, гарнируют жареным картофелем или рассыпчатой рисовой,

ландский). До вкуса доводят солью и лимонной кислотой. Такой соус подается к отварной курице с рисовой кашей, а также к жареной телятине и домашней птице с гарниром.

Соус белый мясной с яйцами должен быть однороден и эластичен. В нем не должен чувствоваться привкус муки.

развитием на поверхности мяса различных микроорганизмов. Например, микроб «чудесная палочка» образует красные пятна, палочка «синего гноя» — синие, флюоресцирующая палочка — зеленые. Изменения цвета наблюдаются по всей поверхности или очагам.

Подобного рода дефекты санитарной опасности не представляют. Однако употреблять мясо в пищу следует только после снятия верхнего пораженного слоя.

Изменения цвета мяса могут быть связаны с типом кормления и возрастом животного. Так, у старых животных, а также при обильном кормлении свежей травой, свиней — кукурузой, морковью, льняными жмыхами жир обычно имеет темно-желтый цвет. Потемнение цвета мышечной ткани и жира, особенно под-



гречневой кашей и поливают красным соусом.

Это блюдо можно приготовить также из свинины или телятины.

Баранина отварная с овощами (арештю)

Баранина		1000
Морковь		200
Лук репчатый		200
Петрушка		80
Картофель		600
Капуста свежая		400
Перцы зеленые		50
Маргарин	для соуса	30
Мука пшеничная	для соуса	20
Чеснок		6
Перец		по вкусу

Баранину с костями (кроме шейных позвонков) рубят кусками весом по 40 г (4 шт. на 1 порцию), кладут в кастрюлю с горячей водой (1,2 л на 1 кг мяса), солят и варят при очень слабом кипении в течение 1 часа, снимая пену. Часть бульона отделяют для приготовления белого соуса.

К мясу добавляют очищенные и нарезанные дольками морковь, пет-



Соус голландский натуральный

Масло сливочное	800
Вода холодная	150
Желтки сырые, шт.	12
Лимонная кислота	2
Соль	по вкусу

В нарезанное на кусочки сливочное масло вливают холодную воду и сырые яичные желтки. Посуду ставят на во-



кожного, у туш свиней наступает после длительного хранения (особенно на свету) или в результате скачкообразных изменений температуры при хранении мясопродуктов. Во всех этих случаях товарный вид мясопродуктов ухудшается, и хотя эти продукты не опасны в санитарном отношении (за исключением прогорклого шпика), использовать их в пищу можно только с разрешения специалиста.

Иногда после убоя животного обнаруживают, что некоторые ткани приобрели черный или буро-черный цвет. Чаще всего в черный цвет окрашена печень рогатого скота. Это окрашивание связано с отложением в тканях черного пигмента — меланина. Как считают ученые, это явление возникает в результате поедания животными некоторых трав: житняка, камыша и других.

рушку, репчатый лук, некрупный целый картофель, свежую капусту, перцы зеленые и варят до готовности в закрытой посуде вместе с белым соусом. Для вкуса кладут натертый чеснок и молотый перец.

Шашлык аульский

На один шашлык

Баранина	*220*
Лук репчатый	*30*
Уксус 3%-ный	*15*
Специи (соль, перец)	*по вкусу*
Соус ткемали	*25*

Выход мяса: мякоть — 100 г, с реберной косточкой от корейки — 112 г, с соусом — 137 г.

В готовом сочном изделии овощи должны быть не переварены, мясо — мягкое, кости от него легко отделяться.

Подают баранину с овощами в глубокой тарелке.

Баранину (корейку и грудинку молодого барана) нарезают с реберными косточками в форме квадратов или кубиков весом 35—40 г, пересыпают солью, перцем, мелко рубленным репчатым луком, сбрызгивают уксусом, хорошо перемешивают, ставят в холодное помещение и маринуют 4—6 часов.

дяную баню и массу при помешивании проваривают до загустения при температуре не более 70°С.

Голландский соус средней густоты заправляют по вкусу солью и лимонной кислотой. Подают к отварной капусте, отварной рыбе с картофелем, а также к мясным блюдам.

У некоторых животных встречаются ткани, окрашенные в печеночно-бурый цвет, что, как установлено учеными, чаще всего связано с отложением в тканях желтого пигмента или с каким-либо заболеванием.

Изменения в запахе и вкусе мяса могут возникнуть по самым различным причинам. Часто они зависят от кормового рациона (запах рыбы, жмыхов, полыни, помоев), употребления лекарственных и дезинфицирующих веществ. В последнее время в результате широкого применения гербицидов возможно появление в мясе запаха этих препаратов. В таких случаях следует прибегнуть к тщательной ветеринарно-санитарной экспертизе. Мясо, имеющее посторонний запах, употреблять в пищу категорически запрещается.



Подготовленную баранину надевают на большие шпажки-шампауры и жарят в мангале над раскаленными углями.

Подают с соусом ткемали. На гарнир можно дополнительно подавать огурцы, помидоры или салат из капусты.

Котлеты натуральные из баранины

Баранина (корейка)	*1300*
Жир	*60*
Соль	*20*
Перец	*0,1*
Гарнир (сложный)	*900*
Соус молочный с луком	*450*

Бараньи корейку зачищают от слоя жира, пленок и под углом 45° режут на котлеты с косточкой по 2 шт. на порцию. Концы косточек зачищают, смоченное водой мясо слегка отбивают тяпкой, придают плоскую, овальную форму, посыпают солью,



В соус голландский основной можно добавлять белый мясной соус или томат-пасту, или взбитые густые сливки, или готовую горчицу, тем самым придавая ему определенный вкус.

Хранить голландский соус нужно при одном и том же температурном режиме.



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Пищевые отравления человека могут быть связаны с употреблением мяса, зараженного бактериями (кишечной палочкой, стафилококками, стрептококками и бактерией ботулинус).

Мясо заражается сальмонеллами при жизни животных в результате переболевания их паратифозами. Заражение мяса возможно в том случае, если животное ослаблено или страдает другими заболеваниями, например, желудочно-кишечными, послеродовыми. Сальмонеллы из кишечника с током крови заносятся в мышечную ткань. Мясо может быть заражено и путем заноса этих микробов в результате нарушений санитарных правил переработки. Зараженные продукты внешне не отличаются от доброкачественных, что представляет особую опасность.

молотым черным перцем и жарят на сковороде с жиром с обеих сторон.

Для улучшения вкуса натуральных котлет перед жареньем их можно мариновать, как мясо на шашлык.

Натуральные котлеты гарнируют зеленым горошком в масле, припущенной морковью и картофелем фри. Молочный соус с луком подают в соуснике отдельно.

Таким же способом приготавливают натуральные котлеты из корейки телятины и свинины.

Баранина по-ингушски

Баранина	*900*
Сало растительное	*80*
Лук репчатый	*600*
Помидоры свежие	*250*
Чеснок	*40*
Зелень	*150*
Специи	*по вкусу*

Баранину моют, рубят с костями на куски весом 40—50 г, посыпают солью, перцем и обжаривают на сале с добавлением лука и помидоров.

К мясу с овощами вливают немного горячей воды и тушат в посуде с закрытой крышкой. Когда мясо

Соус голландский с уксусом

Яичные желтки, шт.		*12*
Масло сливочное		*600*
Вода		*15*
Перец горошком		*2*
Уксус 9%-ный		*50*
Соус белый или молочный		*200*
Мука пшеничная	*Для соуса*	15
Бульон	*Для соуса*	200

Кишечная палочка вызывает у животных воспалительные процессы в кишечнике, почках, мочевом пузыре, у телят — колибациллез (белый понос). Мясо и субпродукты таких животных заражены кишечной палочкой.

Протей относят к гнилостным микробам, содержится он в испорченных или начавших портиться мясопродуктах.

Стрептококки и стафилококки попадают в мясные продукты главным образом при нарушении санитарных правил в ходе технологической обработки. Источником возбудителей может быть человек, страдающий незажившими гнойничковыми поражениями на руках и болезнями дыхательных путей.

Ботулизм — относительно редкое, но весьма тяжелое заболевание людей, связанное с употреблением в пищу продуктов, со-



Продукты на галушки

Мука пшеничная	*250*
Масло сливочное	*60*
Яйца, шт.	*1,5*
Сахар-песок	*10*
Соль	*15*
Вода	*360*

станет мягким и будет легко отделяться от костей, его заправляют рубленым чесноком, зеленью и солью по вкусу.

В посуду с мукой кладут соль, сахар, сливочное масло и доливают кипяток, густое тесто тщательно размешивают, слегка охлаждают, добавляют яйца и вновь тщательно перемешивают. Готовое тесто режут на куски, раскатывают в виде колбасок и нарезают кубиками на галушки, которые варят в соленой воде. Отваренные галушки заправляют сливочным маслом, кладут в глубокую тарелку и на них укладывают мясо с овощами в бульоне, сверху посыпают зеленью. Отдельно в соуснике или пиале подают бульон, заправленный солью с толченым чесноком.

Это блюдо получится особенно вкусным из молодой баранины с небольшим содержанием жира.



Раздробленный перец горошком (лучше белый молотый) заливают уксусом и выпаривают на плите до половины объема, затем охлаждают, вливают холодную воду, яичные желтки и проваривают на водяной бане при температуре 60—70°С, непрерывно помешивая. По образовании однородной смеси, не прекращая помешивания, добавляют кусочками



держащих токсин (яд) бактерии ботулинус. Источником заболевания чаще всего бывают консервированные рыбные, овощные и мясные продукты. Заражение продуктов обычно происходит в процессе технологической обработки, когда санитарно-гигиенические условия не отвечают необходимым требованиям.

Основные меры профилактики пищевых отравлений сводятся к соблюдению правил ветеринарно-санитарного осмотра убойных животных и тщательной экспертизы продуктов животного происхождения.

Самую большую опасность представляет мясо от вынужденно забитых животных, так как причиной убоя чаще всего бывают различные заболевания. Без разрешения ветеринарного врача употреблять в пищу мясо вынужденно убитых животных нельзя.

Грудинка баранья фаршированная

Баранина (грудинка)	700
Баранина (на фарш)	250
Рис	80
Вода	20
Лук репчатый	150
Маргарин	30
Специи	*по вкусу*
Мясной сок	300
Гарнир —	
рассыпчатая рисовая каша	900

У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезают пленки и срезают с хрящей грудную кость. Во всю длину грудинки, начиная с тонкого конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, прилегающим к ребрам, делают разрез так, чтобы получилась полость в виде мешка (кости можно вынуть).

Для приготовления фарша мякоть баранины пропускают через мясорубку, добавляют припущенный рассыпчатый рис, пассированный репчатый лук, воду, заправляют по вкусу черным молотым перцем, солью и хорошо размешивают.

Затем полость грудинки наполняют неплотно фаршем, место разреза грудинки скалывают реберной костью или зашивают нитками. Фаршированную грудинку натирают солью, смазывают жиром и жарят в духовом шкафу до готовности, поливая периодически бульоном и переворачивая изделие.

масло. Когда соус загустеет и масло соединится с желтками, нагревание прекращают, добавляют белый или молочный соус, хорошо размешивают, процеживают через сито и заправляют сверху кусочками сливочного масла.

Во избежание вспенивания желтков при проваривании не следует слишком энергично размешивать их.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ МЯСА

Прежде чем мясо поступит в продажу оно проходит ветеринарно-санитарную экспертизу на доброкачественность. Это делают при помощи органолептического и лабораторного исследования туши, ее частей или органов. К методам органолептической оценки мяса относятся определение внешнего вида и цвета, консистенции, запаха, состояния жира, костного мозга, сухожилий и качества бульона при варке.

При определении внешнего вида мяса обращают внимание на состояние и цвет его поверхности, а также цвет жира. Для определения доброкачественности мяса в глубинных слоях туши надо сделать надрез в глубь туши и проверить состояние свежего раз-



Из готовой грудинки, пока она не остыла, вынимают реберные кости и нарезают при подаче к столу по 1—2 куска на порцию, поливая мясным соком, полученным при жареньи грудинки.

Аналогичным способом можно фаршировать телячью грудинку мясом с гречневой кашей.

Кололак из баранины

Баранина	*1000*
Яйца, шт.	*1,5*
Масло топленое	*100*
Мука	*35*
Лук репчатый	*35*
Соль, перец, зелень	*по вкусу*
Соус томатный	*500*

Кусочки баранины вместе с луком пропускают два раза через мясорубку. Затем в измельченную массу добавляют яйца, соль, перец и хорошо перемешивают. Из фарша формуют небольшие шарики, панируют их в муке и обжаривают на масле, после чего добавляют пассированный лук, заливают томатным соусом и тушат до готовности.



Масло сливочное лучше соединяется с желтками, если после их проваривания кастрюлю перенести под взбивальную машину и при оборотах лопастей взбивалки вводить тонкой струей распущенное сливочное масло. Соус при механическом эмульсировании желтков с маслом получается повышенной вязкости и улучшенного вкуса.



реза. При этом обратить особое внимание на то, имеется ли липкость и влажность мяса.

Если мясо свежее, то при легком надавливании пальцем образующаяся ямка на мясе быстро выравнивается. Медленное выравнивание ямки характерно для мяса сомнительной свежести. Запах мяса надо определять как на поверхности туши или отдельного отруба, так и после разреза ножом в глубоких слоях. Особое внимание надо обращать на запах мяса в слоях, прилежащих к кости.

Наиболее точно запах мяса можно определить при варке в момент появления паров. При осмотре бульона надо обратить внимание не только на запах, но и на цвет, вкус, прозрачность.

Чанахи из баранины

Баранина	*1300*
Сало курдючное	*60*
Картофель	*650*
Помидоры	*300*
Томат-пюре	*60*
Баклажаны	*600*
Лук репчатый	*100*
Чеснок	*25*
Зелень	*50*
Соль, специи	*по вкусу*
Перец	*20*

Очищенный картофель, нарезанный кубиками, перемешивают с шинкованным репчатым луком, солью и кладут в глиняный горшочек, сверху укладывают 2—3 куска баранины, нарезанные вместе с реберной косточкой, солят. На мясо кладут баклажаны, нарезанные кружочками, кусочки курдючного сала, мелко рубленный стручковый перец, чеснок, зелень, помидоры, томат-пюре, заливают бульоном, закрывают крышкой и тушат до готовности в духовом шкафу. Подают к столу в той же посуде.

Голландский соус можно заправлять готовой столовой горчицей (из расчета 50 граммов на 1 литр соуса) или консервированными каперсами (200 граммов на 1 литр соуса).

Этот соус подается к жареной рыбе, к мясу (к филе или лангету), а также к почкам и другим блюдам.

Качество субпродуктов определяют органолептически — по внешнему виду, цвету и запаху. По внешнему виду проверяют состояние поверхности субпродуктов: нет ли ослизнения, плесени, загрязнения кровью или посторонними веществами.

Цвет субпродуктов определяют не только с поверхности, но и на разрезе. Потемнение, как правило, свидетельствует об оттаивании и вторичном замораживании, а обесцвечивание — о длительном хранении.

Запах субпродуктов определяют как на поверхности, так и на разрезе (в мороженых субпродуктах после их размораживания). Свежие субпродукты не имеют посторонних запахов или признаков начинающегося разложения.

При покупке птицы в магазине нужно обратить внимание на такие признаки доброкачественности.



Бараний окорок

Баранина	*1500—2000*
Картофель	*1000*
Лук репчатый	*200*
Помидоры	*500*
Сало	*100*
Чеснок	*2*
Вино столовое	*150*
Соль, перец, зелень, Специи	*по вкусу*

Бараний окорок натирают толченым чесноком с солью, тмином или аджикой, молотым черным перцем и жарят на кости в жарочном шкафу при температуре 150—180°С в течение 1,5 часов почти до готовности, периодически поливая красным столовым вином, разведенным водой и выделяющимся на противне жиром.

Затем до окончания жаренья на противень с бараниной положить целые не очень крупные одинакового размера клубни очищенного сырого картофеля и нарезанный дольками репчатый лук и доводить все вместе до готовности. Если картофель будет готов раньше баранины, снять его с противня и продолжать жаренье до готовности мяса.

Перед подачей к столу мясо срезают с той и другой стороны кости широкими кусками наискось и укла-



Соус молочный с луком (субиз)

Молоко	*500*
Масло сливочное (для соуса)	*55*
Мука пшеничная	*55*
Лук репчатый	*200*
Масло сливочное	*15*
Бульон мясной	*600*
Специи	*по вкусу*

Вначале приготавливают молочный соус. В распущенное сливочное масло вводится мука, слегка пассируется и разводится горячим молоком.



У свежей птицы кожа сухая, без пятен, мясо плотное, упругое, глаза светлые, выпуклые, клюв сухой, глянцевитый. Слизистая оболочка рта блестящая, без запаха.

У молодых кур кожа нежная, белая, с голубыми прожилками под крыльями, небольшие чешуйки на ногах; у старых — грубая, желтоватая, без прожилок, грубые чешуйки и когти. Труднее определить качество замороженной птицы. Это можно установить лишь после оттаивания.

Приготовление бульона (проба варкой) — наиболее верный способ определения качества мяса птицы. Запах мяса определяют по аромату паров в процессе варки. Если бульон прозрачный,

дывают их обратно на кости в виде целого куска. Затем помещают на овальное блюдо, вокруг мяса укладывают жареные помидоры, картофель.

Блюдо украшают веточками зелени петрушки, сельдерея или листьями салата.

Мясной сок, в котором жарилось мясо, процедить и подать отдельно в соуснике.

Баранину за 8—12 часов до приготовления можно замариновать в красном вине с кореньями. После маринования мясо делается мягче и вкуснее.

Поджарка баранья

Баранина	*750*
Жир	*120*
Лук репчатый	*200*
Картофель	*1500*
Соль, специи	*20*

Мякоть баранины нарезают мелкими кубиками, обжаривают до образования румяной корочки, затем солят, добавляют шинкованный лук и продолжают обжаривать, затем кладут обжаренный картофель, посыпанный перцем, подливают немного бульона и тушат до готовности.

Репчатый лук мелко шинкуют и пассируют на сливочном масле, не допуская образования на нем корочки, заливают бульоном и припускают под крышкой до полного размягчения. Затем массу протирают. Подготовленный лук вводят в молочный соус и проваривают минут 10, после чего заправляют по вкусу солью и красным перцем.

ароматный, то тушка свежая. Если бульон мутный, с неприятным запахом, то тушка не свежая. Признаки начинающейся порчи битой птицы обычно определить нетрудно. Поверхность клюва становится матовой, иногда сероватой; роговица глаза мутная, глаза запали в орбиты; в полости рта слизь; запах кислый, затхлый или гнилостный. Иногда, когда порча тушек зашла далеко, на поверхности появляются колонии плесени.

Первый признак порчи тушки — образование кольца вокруг клоаки. В области зоба и под крыльями часто появляются пятна. У испорченной птицы кожа дряблая, желто-серого цвета, во внутренней полости тушки жир зеленоватого оттенка, он мягкий на ощупь, с неприятным кислым запахом.

Когда проверяют свежесть тушек водоплавающей птицы (уток, гусей), особое внимание обращают на цвет и запах жира в



Грудинка баранья фри с гарниром

Грудинка баранья	*700*
Мука пшеничная	*25*
Яйца, шт. (для льезона)	*1*
Хлеб пшеничный	*150*
Жир	*60*
Масло сливочное	*60*
Специи	*по вкусу*
Гарнир	*900*

От бараньей грудинки отделяют челышко (грудную кость) и реберные кости. Мякоть кладут в кастрюлю с горячей водой и варят (припускают) с добавлением кореньев, лука, соли, перца горошком, лаврового листа. Отваренную грудинку охлаждают в противне под прессом для уплотнения ткани мяса, нарезают широкими ломтиками по два куска на порцию, панируют в муке, смачивают льезоном, снова панируют в крошке мякиша белого хлеба и жарят во фритюре. Ломтики отварной баранины можно обвалять в жидком тесте (кляре) и жарить во фритюре.

К жареному мясу на гарнир подают зеленый горошек в масле, картофель фри, морковь в молочном соусе. В соуснике отдельно подают томатный соус.



Соус молочный (для запекания)

Молоко	*1000*
Мука пшеничная	*100*
Маргарин сливочный	*80*
Соль	*15*
Масло сливочное	*20*

Молочный соус с луком хорошо сочетается со вкусом жареной или отварной баранины и мясными биточками.



области гузки, для чего надрезают жировой слой. Для тушек подозрительной свежести характерно позеленение жира в области гузки, обесцвечивание его по всей поверхности и неприятный запах осаливания, напоминающий запах стеарина.

Свежее мясо нужно хорошо обескровить, чтобы оно не имело сгустков крови, кровоподтеков, побитостей, бахромков и поврежденных тканей, остатков внутренних органов и загрязнений содержимым желудочно-кишечного тракта, кровью и посторонними веществами. У свиных туш не должно быть остатков щетины. При разделке туш не должны оставаться целые или раздробленные позвонки. Зачистки и срывы подкожного жира на поверхности говяжьей и свиной туши не должны превышать 15 процентов, а на бараньей туше — не более 10 процентов. Такое мясо к реализации не допускают.

13 РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ СВИНИНЫ

Салат со свининой

Свинина	*500*
Картофель	*450*
Огурцы соленые	*350*
Салат зеленый	*100*
Яйца, шт.	*3*
Соус майонез	*250*
Соус «Южный»	*60*
Перец, соль	*по вкусу*

Очищенный вареный картофель и жареное крупными кусками мясо нарезают ломтиками; соленые огурцы очищают от загрубевшей кожицы, нарезают вдоль на четыре части, удаляют семена и также нарезают ломтиками.

Подготовленные продукты слегка подсолить, поперчить, перемешать, заправить соусом майонез и соусом «Южный», затем уложить горкой в салатник, смазать сверху соусом майонез и украсить продолговатыми ломтиками свинины, дольками вареного яйца, листьями салата, огурцами, нарезанными кружочками или лапками.

Муку пшеничную пассируют на жире 5 минут, не допуская изменения ее цвета. В горячую белую пассировку вводят при помешивании частями горячее молоко, добавляют соль и варят не менее 20 минут. Затем соус провертывают через влажную марлю, дают закипеть и сверху кладут кусочки сливочного масла, чтобы не образовалась корка.

КАК НУЖНО ОТКАРМЛИВАТЬ ЖИВОТНЫХ

Вы решили откормить животное в домашних условиях. Для этого нужно решить, какой вид животного лучше всего подходит к условиям именно вашего хозяйства. Если вы хотите откормить овцу, крупный рогатый скот или лошадь, то нужно учитывать, что эти виды животных нуждаются в пастьбе, в выпасе, тебеновке. Без этих условий животных откормить трудно. Ясно, что в условиях города и городских поселков лучше откармливать свинью и птицу. Свинья неприхотлива к условиям содержания, быстро прибавляет в весе. Птицу благодаря ее малогабаритности откормить тоже не представляет труда.

Однако во всех случаях нужно помнить, что мясо высокого качества можно получить при откорме скота и птицы мясных



Поросенок фаршированный

Поросенок молочный	*1500*
Мякоть курицы, свинины или телятины	*350*
Язык говяжий	*200*
Сало шпик	*120*
Яйца, шт.	*2—2,5*
Сливки или молоко	*500*
Перец молотый	*0,1*
Желе мясное	*500*
Соус майонез	*20*

После убоя молочного поросенка погружают для ошпаривания в горячую воду с температурой 80°С на пятнадцать минут. Вынув из воды, очищают поросенка от щетины, затем кожу натирают мукой и опаливают над некоптящим пламенем.

После этого тушку поросенка кладут в теплую воду и тщательно скоблят кожу ножом.

Потрошат тушку через разрез грудной кости и брюшка, удаляя все внутренности. Затем тушку помещают в таз или в ванну с холодной водой на два часа для обескровливания.

Вслед за этим тушку можно обвалить, то есть срезать ножом мясо с костей, оставив голову и кости ножек,



Соус густой используют для запекания мяса и овощей.

Если в готовый жидкий молочный соус положить по вкусу сахар и сливочное масло, то его можно использовать к котлетам и запеканкам из каш, лапши и макарон.



пород. Животные мясных пород скороспелы, обладают легким костяком, относительно большим количеством мышечной ткани. Жир у них откладывается главным образом между мускулами и в меньшей мере под кожей и в полостях. Животные мясного направления имеют широкую голову, мускулистую короткую шею, широкую грудную клетку, широко расставленные сравнительно короткие и толстые конечности. При откорме от таких животных получают тяжелые туши с высоким убойным выходом, более высококачественное мясо. В условиях индивидуального хозяйства в зависимости от сложившихся условий кормления и качества молодняка крупного рогатого скота применяют короткий, средний или продолжительный откорм.

Часть срезанного мяса от кожи поросенка, мякоть мяса курицы без кожи режут на мелкие куски, 2—3 раза пропускают через мясорубку. В измельченное мясо добавляют нарезанные мелкими кубиками сало шпик и вареные очищенные говяжьи языки, перец черный молотый, яичные белки, сливки в несколько приемов, массу солят и тщательно размешивают несколько раз.

Подготовленного поросенка распластывают на столе, укладывают на середину жидкий фарш, соединяют края кожи (при этом тушка не должна быть туго наполнена фаршем) и сшивают полученный разрез суровыми нитками.

Фаршированную тушку завертывают в салфетку, перевязывают как рулет шпагатом, кладут в посуду кости поросенка и курицы, на них сверху тушку, заливают холодной водой так, чтобы продукты были ею полностью покрыты, и варят при очень слабом кипении в течение 2 часов. За 15—20 минут до окончания варки бульон солят.

Соус грибной

Грибы сушеные	30
Лук репчатый	300
Мука пшеничная	40
Жиры	40
Томат-паста	30

Грибы сушеные перебирают, моют, заливают холодной водой и ставят на 4 часа для набухания. Затем их отваривают в той же воде до

На короткий откорм используют хорошо выращенный молодняк. Его откармливают до живого веса 450—600 килограммов в возрасте 1,5—2 лет.

Короткий откорм проводят в интенсивной форме. При таком откорме молодняк выращивают до 12—18-месячного возраста, доводя его живой вес до 350—400 килограммов. У молодняка в период интенсивного откорма хорошо развивается мышечная ткань и умеренно — жировая. Мясо таких животных отличается нежностью, сочностью, оно не слишком жирно. Откорм молодняка в хорошей упитанности можно закончить за 60—80 дней. Срок короткого откорма не должен превышать 120 дней.

Продолжительный откорм проводят в срок более 220 дней в условиях умеренно обильного кормления. Перед таким откормом



После варки поросенка охлаждают вместе с бульоном до 30°, вынимают и кладут под легкий пресс для уплотнения фарша. Затем снимают салфетку и удаляют нитки с зашитого разреза.

Свинина жареная целым куском

Свинина	*1000*
Жир	*20*
Соль и специи	*по вкусу*

Фаршированного поросенка режут на порционные куски, их складывают на блюдо и украшают сеткой из желе, гарнируют вокруг овощами, нарезанными кусочками желе и отдельно подают соус майонез.

Перед жареньем мясо зачищают от обрезков, лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом, а окорока разделывают по слоям на



тех пор, пока они не станут мягкими. Отваренные грибы мелко рубят, а грибным бульоном разводят белую мучную пассировку до образования жидкой массы и варят ее не менее 30 минут при слабом кипении соуса.

В процеженный соус кладут пассированный репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, отваренные грибы, по



молодняк предварительно доращивают до хорошей средней упитанности. При продолжительном откорме животные в 1,5—2,5-летнем возрасте достигают живого веса 450—600 килограммов. Мясо от таких животных получается жирное, с большим количеством подкожного и полостного жира.

К среднему откорму относят такой откорм, который по срокам укладывается между коротким и продолжительным откормом.

Если тощий молодняк сразу поставить на обильное кормление без доращивания, то происходит сильное отложение жира при слабом наращивании мышц. Туша таких животных получается с избытком подкожного и внутреннего жира, а мясо — невысокого качества. На откорме скот не следует передерживать, так

две, три части. Грудинку жарят с реберными костями.

Подготовленные куски мяса натирают солью, перцем, укладывают на смазанный жиром противень и обжаривают в духовом шкафу до готовности, периодически поливая бульоном.

При подаче на стол отрезают поперек волокон 1—2 куска на порцию, на гарнир дают отваренный, жареный картофель или пюре, тушеную капусту, рассыпчатую гречневую кашу или отварные фасоль и горох.

Бигос польский

Капуста квашеная	*400*	*Сало шпик*	*50*
Капуста свежая	*400*	*Лук репчатый*	*50*
Свинина	*250*	*Грибы сушеные*	*25*
Колбаса вареная	*150*	*Помидоры*	*50*
Грудинка копченая	*100*	*Сахар*	*3*

желанию пассированный томат-пасту и варят 15 минут.

Соус по вкусу солят и сверху кладут кусочки сливочного масла.

Вкусный, коричневого цвета грибной соус используют к картофельным и крупяным котлетам, запеканкам, рулетам из овощей и другим блюдам.

как при этом происходит снижение аппетита животных и даже ухудшение качества мяса.

Значительно лучше откармливаются животные специализированных мясных пород. К мясным породам относятся шортгорнская, герефордская, абердин-ангусская, калмыцкая и казахская белоголовая.

Чтобы получить приплод с хорошими мясными формами от коров молочных и молочно-мясных пород, их осеменяют семенем быков специализированных мясных пород. Помесный молодняк обладает повышенной энергией роста, расходует меньше корма на единицу привеса и дает мясо более высокого качества. При интенсивном кормлении молодняка молочных и молочно-мясных пород можно также получить высокий живой вес. Так, живой вес



Соль	*10*
Перец молотый	*0,05*

Сушеные грибы моют в теплой воде, кладут в посуду, заливают водой для набухания и через два часа ставят варить до готовности.

Капусту квашеную рубят, кладут в посуду и с небольшим количеством воды варят до мягкости. Свежую капусту режут шашками, ставят в жарочный шкаф, прогревают до мягкости, солят и смешивают с квашеной капустой, после чего добавляют жареное сало шпик, жареную свинину, вареную колбасу, копченую грудинку, нарезанные кубиками помидоры, вареные нарезанные грибы, пассированный репчатый лук, сахар, перец. Бигос сочный перемешивают и ставят тушить на слабом огне до полной готовности.

Бигос польский можно приготовить из одной квашеной капусты. Для улучшения вкуса в него добавляют красное сухое вино, чернослив, тмин и майоран. Готовый бигос иногда подают с отварным картофелем.



Соус майонез (провансаль)

Яичные желтки, шт.	*3*
Горчица готовая	*5*
Соль	*7*
Сахар	*10*
Масло растительное рафинированное	*400*
Уксус 3%-ный	*50*

В посуду выпускают сырые яичные желтки, кладут готовую горчицу, соль, сахар и тщательно размешивают.



молодняка симментальской, швицкой, черно-пестрой, холмогорской, бестужевской и других пород к 18-месячному возрасту достигает веса 350—400 килограммов и более и имеет высокий убойный выход. Однако туши молодняка молочных и молочно-мясных пород, убитого в этом возрасте, имеют недостаточный полив, менее выраженную мраморность мяса, меньшую «зрелость», чем туши скота скороспелых мясных пород.

При интенсивном выращивании бычков на мясо нужно использовать различные виды кормов и применять те схемы кормления, которые более приемлемы для условий вашего хозяйства. В степных условиях, если ваш скот содержится на отгонных пастбищах, когда коров или совсем не доят или поддаивают, телят лучше выращивать подсосным методом с одновременным

Бигос (второй вариант)

Капуста квашеная	*2000*
Капуста свежая	*2000*
Колбаса	*250*
Свинина	*250*
Грудинка копченая	*200*
Сало-шпик	*250*
Лук репчатый	*300*
Грибы сухие	*30*
Помидоры	*300*
Мука	*30*
Соль, специи	*по вкусу*

Квашеную капусту перебрать, крупные куски мелко нарезать, залить небольшим количеством воды и варить до мягкости. Очищенную свежую капусту нашинковать, залить небольшим количеством кипящей воды, добавить мелко нарезанные грибы и варить до готовности.

Мясо свинины нарезать кубиками, посолить и обжарить на жире до образования румяной корочки.

Нарезать также кубиками копченую грудинку и вместе с поджаренной свининой положить в кастрюлю с квашеной капустой и тушить до готовности.

Сало-шпик нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить шинкованный репчатый лук, спассировать,

Затем тонкой струей вливают растительное масло и беспрерывно размешивают массу, чтобы желтки успевали соединяться с ним. В соус вливают уксус и размешивают.

Соус майонез натуральный используют в основном для заправки холодных овощных гарниров.

Если в майонез добавить сметану и соус «Южный», то

приучением их к потреблению растительных кормов и пастбищной травы в летний период, грубых, сочных и концентрированных кормов зимой. При ручной выпойке, когда телят планируют забивать на мясо в возрасте 12 месяцев при живом весе около 300—350 килограммов, их выращивают при более обильном кормлении, рассчитанном на получение до 6-месячного возраста среднего суточного привеса 700—800 граммов. Если же молодняк готовят к убою в 16—18-месячном возрасте, применяют схемы кормления с меньшим расходом молока и обрата, рассчитанные на получение суточного привеса 600—700 граммов.

Нормы кормления, типовые схемы рационов для выращивания и откорма молодняка можно найти в любом справочнике по кормлению сельскохозяйственных животных.



затем пересыпать мукой, слегка пропассировать и приготовленный лук с мукой смешать с капустой. Тушеную свежую капусту соединить с квашеной, добавить нарезанную кубиками колбасу, пассированный томат-пюре или мелко нарезанные помидоры, заправить по вкусу солью, сахаром, молотым черным перцем и все вместе вскипятить на медленном огне.

Жаркое из свинины

Свинина	*800*
Томат-пюре	*100*
Картофель	*1500*
Морковь	*150*
Лук репчатый	*70*
Чеснок	*10*
Специи, зелень	*по вкусу*



им заправляют овощные, мясные и рыбные салаты.

Из майонеза, 2%-ного уксуса, соли, готовой горчицы, перца и сахара готовят горчичную заправку, которой смачивают овощные холодные гарниры, сельдь и вводят в винегрет.

Густым, как крем, майонезом украшают блюда, подаваемые к банкетному столу.



В последнее время у населения разных стран большим спросом пользуется мясо молодых животных.

Для получения молодого мяса специфического качества, отличающегося мраморностью и особой нежностью, рекомендуется производить откорм на «бэби-биф». Такое мясо можно получить при быстром откорме. Для этого необходимо обильно кормить животных с первых дней жизни. Сначала это делают на подсосе под матерью с подкормкой концентратами (с 3—5-недельного возраста). После отъема кормление должно быть организовано так, чтобы среднесуточные привесы составляли 800—900 граммов.

Оканчивают откорм при достижении живого веса 360—410 килограммов в 12—15-месячном возрасте.

Свинину (лопатку, шею) нарезают по 2—3 куска на порцию, солят, посыпают перцем и обжаривают с добавлением томата-пюре. Затем заливают горячей водой и тушат до полуготовности.

Картофель нарезают крупными кубиками или дольками, солят и обжаривают. Морковь, нарезанную кубиками средней величины, жарят отдельно почти до готовности. После этого мясо соединяют с картофелем, морковью, мелко нарезанным репчатым луком, заливают горячим бульоном или водой и тушат. В конце тушения в жаркое добавляют перец, лавровый лист и заправляют растертым чесноком. При подаче посыпают зеленью.

Майонез в желе

Масло растительное	*300*
Яйца (желтки), шт.	*2,5*
Горчица готовая	*10*
Сахар песок	*Для майонеза 8*
Уксус 3%-ный	*60*
Желе мясное	*600*

В слегка охлажденное мясное желе вводят при помешивании готовый натуральный соус майонез и доводят до вкуса. Распущенным майоне-

---

Так откармливают молодняк на сельскохозяйственных фермах Соединенных Штатов Америки.

Если вы живете недалеко от сахарного завода, то откорм скота можно проводить на жоме. На жомовый откорм ставят молодняк весом не ниже 250 килограммов и взрослый скот. В течение первой недели молодняк должен поедать в сутки не менее 45—50 килограммов жома, а взрослый скот — 60—70 килограммов. Кроме того, животным дают грубые корма из расчета 0,5 килограмма на каждые 10 килограммов жома. Меньшее количество грубых кормов ведет к расстройству пищеварения. После подготовительного периода начинают собственно откорм. В первые 30—40 дней животным дают по 1—1,5 кило-



Голубцы по-молдавски

Капуста или виноградные листья		*1200*
Свинина		*500*
Рис		*90*
Морковь		*150*
Петрушка		*120*
Лук репчатый		*1*
Томат-пюре		*60*
Маргарин	*Для соуса*	*120*
Мука пшеничная	*Для соуса*	*30*
Сметана	*Для соуса*	*120*
Специи		*по вкусу*

Мелко нарезанные морковь, петрушку и лук репчатый пассируют на жире, охлаждают и смешивают с отварным рисом и мясом свинины, пропущенным через мясорубку, затем фарш заправляют водой, по вкусу молотым перцем и солью. Приготовленный фарш завертывают в ошпаренные кипятком капустные или виноградные листья, укладывают на смазанный жиром противень, заливают сметанным соусом с томатом-пюре, проваривают на плите, а затем запекают в



зом с желе тонким слоем покрывают поверхность мяса, ее украшают уборочным материалом, охлаждают. Если остывший майонез с желе густой, то им пользуются как кремом для отделки крупных изделий из мяса.

Хранить майонез можно только в охлажденном состоянии. Только в этом случае сохраняются его свойства.



грамма концентрированных кормов и по 0,5—0,7 килограмма патоки в сутки. Затем до конца откорма, не снижая дачи жома, увеличивают количество концентратов до 2—2,5 килограмма и патоки до 1—1,5 килограмма в сутки на голову. При таком кормлении среднесуточные привесы молодняка и взрослого скота составляют 900—1000 граммов. Жом дают 2—3 раза в сутки. Лучше его смешивать с патокой, разбавленной водой в отношении 1:3. В рацион добавляют соль из расчета 20—30 граммов на каждые 100 кг живого веса, а также 60—80 граммов диаммонийфосфата в сутки на голову.

Хорошие результаты дает также откорм скота на барде, которую можно использовать как в свежем, так и в силосованном виде.

духовом шкафу при умеренной температуре.

При подаче к столу на гарнир подают мамалыгу.

Многие любители голубцы заливают борщом без картофеля (вместо соуса) и припускают до полной готовности.

Эскалоп, или натуральный шницель

Свинина (корейка, окорок)	*1000*
Жир	*30*
Крутоны по 2 шт.	*350*
Почки свиные жареные	*100*
Помидоры свежие жареные	*150*
Грибы свежие жареные	*250*
Масло сливочное	*70*
Гарнир	*600*
Соус томатный	*600*
Чеснок	*10*

От почечной части корейки или окорока свинины нарезают мясо (по 1—2 куска на порцию), слегка отбивают, придают плоскую округлую форму, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон до готовности.

Для крутонов берут батон, срезают корки и мякиш режут на тонкие ломтики округлой формы, смачивают их льезоном и обжаривают.

Столовая горчица

Горчица сухая (порошок)	*100*
Вода (кипяток)	*170*
Уксус столовый	*70*
Сахар	*20*
Масло подсолнечное	*9*
Соль	*12*
Корица	*0,05*
Гвоздика	*0,05*
Лавровый лист	*0,02*
Перец горошком	*0,05*

Хлебная барда хорошо силосуется, картофельную силосуют в смеси с измельченной соломой.

Приучать скот к поеданию барды рекомендуется постепенно. Скармливают ее в смеси с измельченными грубыми кормами. При включении барды в рацион молодняка и взрослого скота учитывают, что она бедна углеводами и кальцием, недостаток которых восполняют ячменем, кукурузой или трикальцийфосфатом. При кормлении скота правильно составленными рационами с хлебной бардой привес животных достигает 900—1000 граммов в сутки и при рационах с картофельной бардой — 700—800 граммов.

Ученые рекомендуют откармливать скот также на силосе.



При подаче каждый кусок жареного мяса кладут на крутон, сверху на эскалоп укладывают жареные ломтиками почки, грибы, помидоры, сверху поливают томатным соусом, заправленным мелко рубленным чесноком.

Отдельно в фарфоровой тарелке подают жареный картофель фри или гарнир из набора овощей.

Таким же образом приготовляют эскалоп из телятины.

Капуста тушеная по-венгерски

Копченая свиная корейка, окорок или кости свиные	*500*
Капуста квашеная	*1000*
Жир	*100*
Лук репчатый	*50*
Мука пшеничная	*50*
Укроп	*5*
Перец паприка	*5*
Соль	*10*
Сметана	*20*



Горчичный порошок в посуде разминают, к нему вливают воду (кипяток) столько, чтобы при размешивании получилась без комочков густая, очень вязкая кашица, поверхность разравнивают и заливают горячей водой, не размешивая.

Посуду с горчицей ставят в теплое место для созревания в течение 12 часов. За этот промежуток времени верхний



Особенно хорошие результаты получаются при откорме скота на комбинированных силосах из злаковых и бобовых растений, например, из кукурузы с горохом или соей. Молодняку скармливают 20—25 килограммов на голову в сутки, а взрослому скоту — 35—40 килограммов. Кроме того, животным дают по 3—5 килограммов грубых кормов (сена и соломы) и для сбалансирования рациона по питательности добавляют по 1,5—2 килограмма концентратов. В рацион рекомендуется включать соль и добавки с содержанием кальция и фосфора. В последний период откорма, когда у животных снижается аппетит, часть силоса заменяют корнеклубнеплодами — свеклой, картофелем, которые способствуют отложению жира и быстрому завершению откорма. Средне-

Капусту квашеную, не отжимая от рассола, перекладывают в кастрюлю, добавляют копчености из свинины или свиные кости и тушат до готовности капусты.

Лук репчатый мелко шинкуют и поджаривают на жире до золотистого цвета вместе с пшеничной мукой.

Затем в кастрюлю с капустой и мясом кладут поджаренную смесь репчатого лука с мукой, ветки зелени укропа, перец паприку, сметану, все хорошо перемешивают и доводят до вкуса.

Кочан, фаршированный свининой

Свинина	*700*
Капуста	*1500*
Сало свиное	*90*
Соус сметанный	*900*
Чеснок	*5*
Соль, перец	*по вкусу*

слой воды с горчицы сливают до двух раз, заменяя на новую порцию теплой воды.

Созревшую горчичную массу можно заправлять двумя способами.

Первый способ. Вскипятить столовый уксус вместе с сахаром, солью, корицей, гвоздикой, перцем горошком и лавровым листом, дать жидкости настояться, процедить и охладить.

суточные привесы при таком типе откорма составляют 750—900 граммов.

Самым дешевым видом откорма является нагул на естественных пастбищах. Если при откорме индивидуального скота для этого имеются возможности, то нужно широко их использовать.

Истощенные животные за пастбищный период не успевают нагуляться до высоких откормочных кондиций, поэтому в зимний период среднесуточный привес их должен составлять 300—400 граммов. Взрослый скот средней упитанности нагуливается до высших кондиций на хороших пастбищах за 70—80 дней, а тощий при таких же условиях — только за 120—130 дней. Для молодняка средней упитанности требуется для нагула 110—120 дней. В зависимости от числа индивидуальных нагульных живот-



Томат	*20*
Лук	*100*

Приготовление фарша. Мякоть свинины пропускают через мясорубку на мелкую решетку, заправляют солью, молотым черным перцем, мелко рубленным чесноком и луком, все хорошо перемешивают.

Белокочанную капусту зачищают от загрязненных листьев, обмывают, вырезают кочерыжки и отваривают в кипящей подсоленной воде 5—7 минут. Кочан выкладывают на сито, дают ему остыть, разбирают на листья, при этом с каждого листа капусты срезают утолщенную часть.

Приготовленные листья белокочанной капусты (вначале крупные) уложить в том же порядке, как они были расположены в кочане, на середину разложенной на столе мокрой салфетки, край каждого листа капусты должен несколько находить на край другого соседнего листа.



В горчичную вязкую массу при помешивании частями вводят подсолнечное масло и ароматизированную специями жидкость, горчицу разводят до необходимой консистенции.

Запас готовой горчицы в эмалированной или стеклянной посуде хранят в холодильнике при температуре в пределах +5—6 градусов. Посуда должна быть закрыта крышкой.



ных можно создать гурт. Животных в гурте лучше формировать по полу, возрасту, живому весу и упитанности. На одном и том же пастбище при нагуле животных в однородных гуртах привес получается значительно выше, чем в смешанных.

В условиях степей размер гурта может быть 175—200 голов, а в лесных и горных районах — не более 150. Лучшие пастбища, более богатые бобовыми и злаковыми травами, нужно выделять для молодняка. Места отдыха (тырла) животных устраивают вблизи водопоя, в жаркое время года— на возвышенном месте. На тырле рекомендуется установить корыта для подкормки скота, там же раскладывают соль-лизунец. Поить нагульный скот следует не менее трех раз в сутки. Очень важно строго соблюдать правильный распорядок дня, чтобы животные имели достаточно

На уложенный первый круг капустных листьев положить слой начинки толщиной 3—4 мм, следить при этом за тем, чтобы начинка находилась на расстоянии 20—25 мм от края. Поверх начинки вновь положить капустные листья, но уже меньшего размера и на них опять начинку и так продолжают до тех пор, пока все листья кочана будут полностью заполнены начинкой.

Затем концы салфетки с уложенными на ней листьями капусты приподнять и связать так, чтобы изделию придать форму цельного кочана. Сформированный кочан оставить на 15—20 минут в прохладном помещении, чтобы он частично уплотнился, а затем с кочана аккуратно снять салфетку, перевязать кочан шпагатом и положить в сотейник со смазанным жиром дном, залить жидким сметанным соусом с томатом и луком, поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

Удалить шпагат с готового фаршированного кочана, нарезать его на порции и полить соусом, в котором он тушился.

Второй способ. Столовый уксус, соль, сахар кипятят 3 минуты, охлаждают и соединяют с подсолнечным маслом. Этой жидкостью разводят созревшую горчичную массу до определенной густоты, расфасовывают в стеклянные банки, плотно закрывают крышкой и запас горчицы хранят в холодном месте.

Готовую горчицу с прият-

времени для пастьбы и отдыха. Пасут скот при нагуле не менее 13—14 часов в сутки, причем в течение суток делают два перерыва для отдыха, каждый не менее 4—5 часов. В конце нагула скот подкармливают концентрированными кормами из расчета 0,8—1 килограмм на голову в день.

КАК ЛУЧШЕ РЕАЛИЗОВАТЬ ОТКОРМЛЕННЫЙ СКОТ НА МЯСО

Очень важно заранее наметить срок убоя откормленного скота. Это позволит рассчитать, какое количество кормов надо заготовить, сколько мяса будет использовано в свежем виде, сколько будет оставлено на длительное хранение и для реализации.



Свинина тушеная с рисом

Свинина	*800*
Рис	*400*
Сало топленое	*90*
Лук репчатый	*90*
Морковь	*90*
Томат-пюре	*90*
Соль, специи	*по вкусу*
Зелень	*30*

Мякоть от лопатки, шеи или грудинки нарезать кусочками по 25—30 г, посолить и обжарить на жире до образования румяной корочки, добавить нашинкованные соломкой морковь, репчатый лук и продолжать жарить все вместе минут 15, затем посыпать перцем, положить томат-пюре, залить горячей водой из расчета 2 л воды на 1 кг риса, довести до кипения, положить хорошо промытый рис и варить до загустения.

После этого мясо и рис перемешать, закрыть крышкой и тушить на слабом огне или в жарочном шкафу 30—40 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки или укропа.



ным острым вкусом употребляют как пряность при изготовлении окрошки, соуса, винегрета и других изделий. Является также прекрасной приправой к мясным блюдам.

Столовый уксус можно ароматизировать различными пряностями и зеленью: это резко улучшает вкусовые качества готовых блюд при его употреблении.



Ориентировочно можно считать, что бычков при интенсивном выращивании и откорме можно довести до желательных кондиций за 8—9 месяцев. Привес отъемышей за этот период составит примерно 200—250 килограммов, годовалых бычков — 170—230, двухлеток — 135—170 килограммов. При более продолжительном откорме можно повысить кондиции скота, но нужно учитывать при этом, что животные после интенсивного выращивания в возрасте 2—3 лет плохо прибавляют в весе и много расходуют кормов на это.

При откорме нужно учитывать, что быстрей откармливаются телки. При обильном кормлении их можно откормить за 6—7 месяцев. Нужно знать, что откармливать телок лучше на кормах, богатых протеином. Потребление объемистых кормов телкам на-

Жаркое из маринованной свинины

На одну порцию

Свинина	*100*
Шпик свиной	*10*
Лук репчатый	*10*
Сало топленое	*5*
Соус красный	*75*
Гарнир	*150*

На маринад

Уксус 6%-ный	*10*
Лук репчатый	*4*
Морковь	*3*
Петрушка	*2*
Сельдерей	*2*
Лавровый лист, шт.	*1*
Перец душистый, гор.	*2*
Соль	*1—2*
Вода	*20*

Воду вскипятить, положить специи, пряности, соль, проварить 5 миут, остудить и смешать с уксусом.

В мякоти задней ноги или заплечной части лопатки свиной туши сделать несколько проколов поварской иглой. Мясо положить в неокис-

Соус ткемали

Ткемали-леваш или	*250*
Томат-пюре	*200*
Соус «Южный»	*50*
Чеснок	*25*
Зелень кинзы или укропа	*30*
Перец красный	*1*
Соль	*10*

до ограничивать в связи с малым объемом их пищеварительного тракта.

Для откорма на сене, силосе и сенаже используют молодняк в возрасте 1,5 лет, при скармливании соломы — в возрасте не моложе 2—3 лет.

Пастбищная трава — это тоже объемистый корм. Поэтому при нагуле без заключительного откорма нужно ориентироваться на животных в возрасте не моложе 1,5—2 лет. Такие животные успешно используют подножный корм не только для роста, но и для нажировки. Телята при пастьбе на хорошем травостое по величине прироста не уступают животным старшего возраста. Этот прирост идет в основном за счет постного мяса, которое имеет большой спрос у потребителя.



ляющуюся посуду, посыпать измельченным репчатым луком, морковью и залить охлажденным маринадом так, чтобы свинина была покрыта до половины объема. Накрыть мясо крышкой, уложить на нее груз и поставить в холодное место на 48 часов, перевертывая несколько раз куски мяса.

Маринованную свинину обсушить, натереть солью и обжарить на жире до образования румяной корочки, затем наполовину залить маринадом и красным соусом и тушить на слабом огне до готовности.

Тушеную свинину нарезать поперек волокон наискось широкими ломтями (по два на порцию) и залить процеженным соусом, в котором она тушилась.

Подают к столу вместе с соусом, на гарнир подают картофель отварной или жареный, отварные макароны.



Плоды ткемали перебирают, промывают, отваривают в небольшом количестве воды и протирают через сито, получается пюреобразная масса. Затем пюре ткемали или томат-пюре заправляют рубленой зеленью, чесноком, соусом «Южный», перцем, солью, дают вскипеть и охлаждают. Готовый соус должен иметь консистенцию сметаны.



КОГО ВЫГОДНЕЕ ОТКАРМЛИВАТЬ — БЫЧКОВ ИЛИ КАСТРАТОВ?

Обычно перед откормом бычков рекомендуется кастрировать. Мясо таких животных более нежное, ароматное, имеет хорошо выраженную мраморность. Туловище развито более пропорционально, равное соотношение между передней и задней частью туши, лучше выполненность поясницы и бедер, легче костяк.

Однако при одинаковых условиях откорма кастраты уступают бычкам по привесам и оплате корма. Так, на каждый килограмм привеса бычки затрачивают на 0,5—1,3 кормовой единицы меньше, чем кастраты. Мясо бычков постное. Прекращение действия половых гормонов у кастратов отрицательно сказывается на интенсивности обменных процессов. Это приводит к усилению

Буженина

Свинина	*800*
Квас хлебный	*750*
Лук репчатый	*60*
Чеснок	*30*
Картофель	*1400*
Сало топленое	*90*
Мясной сок (крепкий бульон)	*50*
Специи, соль, лавровый лист	*по вкусу*

Мякоть задней ноги разрезают по соединению мускулатуры на крупные куски, укладывают в неокисляющуюся посуду, добавляют лавровый лист, черный перец горошком, гвоздику, шинкованный репчатый лук, заливают квасом, ставят в холодное место и маринуют двое суток. Затем куски свинины обсушивают вместе с мелко рубленным чесноком и солью, укладывают в жаровню или сотейник, покрывают сверху нарезанным крупными кольцами картофелем, поливают жиром, подливают немного крепкого мясного бульона и кваса от маринования, закрывают крышкой и доводят до готовности и вкуса.

По готовности свинину нарезают поперек волокон по 1—2 куска на порцию и подают с картофелем, с которым жарилась свинина, поливая этим же соком.

Гарниры

Горячие вторые блюда рекомендуется подавать со следующими гарнирами:

Котлеты рубленые — со сложным гарниром (жареный картофель, салат из капусты, зеленый горошек, припущенная морковь, рассыпчатая рисовая каша). Поливают красным соусом.

образования жира в ущерб росту других тканей, поэтому мясо кастратов отличается большим содержанием жира, что нежелательно.

В Англии, Америке, Австралии мясо быков продают по более дешевой цене. Однако выращивание некастрированных животных считают выгодным, так как разница в цене компенсируется прибавочным весом туши и лучшей оплатой корма. Живой вес 15—18-месячных бычков на 10—15 процентов выше, чем кастратов.

Мясо быков по сравнению с мясом кастратов и телок более жестко, волокнисто, обладает неприятным запахом, но это относится лишь к мясу старых быков, выбракованных после окончания их племенного использования. Что касается молодого мяса, то оно имеет единственный недостаток — жесткость.



18 РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Салат столичный

Курица	*1300—1500*
Картофель	*500*
Огурцы соленые	*300*
Салат	*100*
Зеленый горошек (консервы)	*120*
Яйца, шт.	*6*

Варят или жарят заправленную «в кармашек» тушку курицы, охлаждают, разрубают на четвертинки и отделяют мясо от кожи и кости. Мясо режут ломтиками, длинные кусочки оставляют на оформление салата.



Биточки рубленые — с картофельным пюре, тушеной капустой или отварными макаронами. Поливают томатным, пикантным, сметанным или красным соусом с горчицей.

Шницель рубленый подают со сложным гарниром (жареный картофель, зеленый горошек, морковь, рисовая каша) и поливают распущенным сливочным маслом.



Решение вопроса о том, выращивать на мясо кастрированных или некастрированных животных, зависит также от породы. Так, при интенсивном откорме бычков специализированных мясных пород от них можно получать менее жирное мясо, чем от кастратов, которые быстрее жиреют, а слишком жирное мясо имеет меньший спрос у потребителя. Кроме того, привесы с высоким содержанием жира обходятся дороже.

С другой стороны, необходимо учитывать, что кастраты спокойнее, чем быки, и уход за ними легче. При нагуле скота на подножном корме и содержании мясного скота на пастбище кастрация просто необходима. При откорме скота на привязи кастрировать животных излишне. В тех случаях, когда кастрация необходима, лучше ее провести до наступления половой

Крабы (креветки или кальмары)	*60*
Зелень петрушки	*30*
Чернослив	*15*
Соус «Южный»	*100*
Сахар-песок	*10*
Соус майонез со сметаной	*420*
Специи	*по вкусу*

Картофель, отваренный в кожуре, очищают, режут тонкими ломтиками. Огурцы соленые ополаскивают, режут, удаляют семена и шинкуют ломтиками.

В кастрюлю кладут нарезанные листья салата, мясо курицы, картофель, огурцы, вареные яйца и зеленый горошек, заправляют соусом майонез со сметаной и соусом «Южный», перемешивают, добавляя по вкусу соль, молотый перец и сахар.

Сочную салатную массу укладывают горкой на листья салата в салатник и украшают вокруг дольками (кружочками) яйца, кусочками крабов, смоченных салатной заправкой, длинными ломтиками жареного мяса курицы, черносливом и веточками листьев петрушки.

Гуляш — с отварным картофелем, макаронами или заварными клецками.

Поджарка — с кашами, макаронами, жареным картофелем или картофельным пюре.

Жареная баранина — с рассыпчатыми кашами (рисовая, гречневая), фасолью в томате, с луком и чесноком.

Жареная говядина — с картофелем (жареный, отварной,

зрелости, но не ранее 6—6,5-месячного возраста. Ранняя кастрация тормозит рост именно на той же фазе развития, когда интенсивно наращивается мускулатура. Бычков молочных пород кастрируют не ранее 5—7-месячного возраста. Кастрацию проводят весной до выхода скота на пастбище. Если к этому времени возраст бычков не превышает двух месяцев, то их кастрацию следует отложить на следующий год — на осеннее время.

КАК ОТКАРМЛИВАТЬ ВЫБРАКОВАННУЮ КОРОВУ

Если у вас корова дает мало молока или у нее есть какие-нибудь серьезные повреждения сосков, рогов, конечностей, то такую корову целесообразно откормить и забить на мясо.



Салат из петушиных гребешков

Гребешки	*600*
Капуста цветная	*300*
Корнишоны или соленые огурцы	*350*
Картофель	*250*
Майонез	*450*
Яйца (желток), шт.	*6*
Шампиньоны сырые	*300*
Зелень	*20*
Соль	*по вкусу*

Гребешки ошпаривают и снимают с них пленку (с помощью соли), промывают и отваривают в подсоленной воде до готовности и оставляют в этом же отваре.

Очищенный картофель нарезают ломтиками и отваривают; нарезают ломтиками корнишоны, а соленые огурцы очищают от кожицы и удаляют семя; цветную капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают



пюре) и отварным зеленым горошком.

Мясо тушеное — с отварными макаронами.

К жареной птице можно подать:

курице — отварной рис, салат;

утке — печеные яблоки;

гусю — тушеную капусту, гречневую кашу и печеные яблоки.



Старую или больную корову сразу забивать на мясо не следует, ее надо откормить. При убое откормленной коровы получают жирное суповое мясо, более грубое, чем мясо молодняка.

Начинать откорм коровы лучше осенью сразу же после отъема теленка (если теленок был на подсосе). В этот период упитанность коровы обычно снижается. Поэтому ее нужно откармливать не менее 2,5—3 месяцев. В начале откорма корову выпасают на хороших пастбищах с мягким травостоем с подкормкой концентратами по 1,5—2 килограмма на голову в день. Беззубой старой корове, которая не в состоянии использовать пастбищную траву, количество концентратов увеличивают до 3—4 килограммов. В конце откорма корову подкармливают концентратами по

на мелкие кочешки; шампиньоны отваривают и нарезают ломтиками.

Все продукты смешивают и заправляют половиной нормы майонеза. Кладут горкой в салатник, сверху укладывают отварные гребешки (гребнем сверху), заливают остальным майонезом и посыпают яичным вареным желтком, протертым через сито. Салат оформляют зеленью.

Галантин из птицы

Курица непотрошеная	*1500*
Свинина нежирная или телятина	*350*
Шпик свиной	*120*
Яйца, шт.	*3*
Молоко	*500*
Мускатный орех	*2*
Перец молотый	*0,2*
Язык вареный очищенный	*200*
Гарнир овощной	*900*
Соус майонез с корнишонами	*300*
Коренья	*10*
Лук репчатый	*50*
Лавровый лист	*1*
Зелень петрушки	*20*

Непотрошеную курицу опаливают над некоптящим пламенем, моют, отрезают голову с шеей по середине ее длины, ноги в коленном суставе и крылышки в первом суставе.

СЕРВИРОВКА СТОЛА

Правильно и аккуратно сервированный стол не только придает привлекательный вид, располагает к отдыху и беседе, но и способствует повышению аппетита, увеличению выделения пищеварительных соков, а следовательно, и лучшему усвоению пищи. Стол накрывают белой, хорошо выглаженной

3—4 килограмма на голову, независимо от состояния пастбищ. Корова лучше поддается откорму, чем молодняк, так как процесс жироотложения у нее проходит лучше, а у молодняка лучше растет мышечная ткань.

Откорм коровы можно вести на рационах, неполноценных по отдельным питательным веществам, так как взрослая корова имеет хорошо развитый пищеварительный аппарат и способна поедать и хорошо усваивать самые различные корма (солому, грубое сено, силос). За период откорма вес коровы может увеличиться на 20—25 процентов по сравнению с постановочным. Если ее вес до откорма был 410—420 килограммов, то к концу его с повышением упитанности вес коровы составит примерно 500 килограммов.



Тушку потрошат через продольный разрез кожи на спине от шеи до конца туловища. Для этого разрезают кожицу вместе с мякотью вдоль над позвоночником и мясо зачищают острым ножом от реберных костей с внутренностями, шейных позвонков, ножек, оставив в тушке только кости крылышек.

В потрошеной курице кожу с мясом можно отделить со стороны разреза грудки и зоба, оставив кожу спинки целой. После этого зачищают мясо от костей, большую часть мякоти мяса срезают от кожи.

Нежирную свинину или телятину режут на куски, соединяют с куриным мясом и пропускают два раза через мясорубку с паштетной решеткой. В измельченное мясо кладут сало шпик, нарезанное мелкими кубиками, 1 сырое яйцо, соль, перец и мускатный орех молотый. В массу добавляют молоко и слегка жидкую массу тщательно перемешивают.

Расправленную кожу курицы укладывают на разделочную доску, солят и по всей ее внутренней поверх-



скатертью. Средняя отглаженная складка скатерти должна проходить через центр стола, а углы скатерти закрывать ножки стола и свисать на расстоянии 30 см от пола.

Под скатерть рекомендуется подложить грубошерстную тяжелую, но мягкую ткань, чтобы скатерть лежала ровнее, а стук тарелок и приборов смягчался.



КАК ОТКАРМЛИВАТЬ ОВЕЦ

Каждый индивидуальный владелец скота должен знать, что лучше и быстрей откармливаются овцы мясных и мясо-сальных пород. Такие овцы отличаются скороспелостью, высокой мясной продуктивностью (большой живой вес и высокий убойный выход), хорошим качеством мяса (мясо мраморное, нежное, сочное, вкусное). К отечественным мясным породам овец относятся куйбышевская, горьковская, грузинская. Разводят также мясные породы овец, выведенные в Англии — шропширов, гемпширов и ромни-марш, которых используют для улучшения мясных качеств местных пород.

От мясо-сальных пород овец — гиссарской, эдильбаевской, сараджинской, узбекской — получают высококачественное мясо

ности раскладывают тонким слоем мясной фарш, на него в длину тушки кладут вареные яйца, а сбоку их длинные брусочки вареного языка. Эти продукты закрывают слоем мясного фарша и кожу по месту разреза зашивают суровой ниткой, придав форму целой курицы. Мясной фарш должен быть слегка жидкий и неплотно заполнять тушку курицы.

Наполненную фаршем тушку завертывают во влажную салфетку и перевязывают шпагатом. В посуду кладут кости птицы, подготовленную тушку, продукты полностью заливают холодной водой, солят, доводят до кипения, снимают пену и варят при температуре 90° (не давая кипеть) в течение 1 часа 45 минут.

Во время варки кладут коренья, репчатый лук, лавровый лист, периодически переворачивают фаршированную курицу для равномерности варки.

Отваренную курицу вынимают, кладут на лист спинкой вниз и под мягким прессом охлаждают. Затем тушку развертывают, кожу смачивают майонезом с желе, украшают ее звездочками из моркови, зеленью петрушки и охлаждают.

Подают тушку целиком, на круто-

На середину стола ставят мелкую тарелку с солонкой, перечницей и горчицей; рядом — вазочку или конический стакан с бумажными салфетками и высокую вазу с маленьким букетом живых цветов.

На середину каждой стороны (при длинных столах — на равном расстоянии, 70 см друг от друга) ставят мелкие столо-

---

и сало. У овец этих пород жировые отложения концентрируются в курдюке, а у откормленных овец — под кожей и на внутренних органах.

Молодое нежное мясо получается при интенсивном откорме ягнят. Для интенсивного откорма лучше использовать ягнят осенне-зимнего окота. Их надо усиленно подкармливать в подсосный период и отбивать от маток в 4-месячном возрасте.

Откармливают ягнят сеном, сочными кормами и концентратами. Норма концентратов — 600—700 граммов в сутки. В рационе должно содержаться 100—150 граммов протеина на одну кормовую единицу. Только при таких условиях можно получить хорошую «белковую» маложирную ягнятину. При таком откорме живой вес ягнят в 5—6-месячном возрасте достигнет 40—46 килограммов.



не, оформленном вокруг бордюром из теста на желтках яиц. Холодный овощной гарнир и соус майонез с корнишонами подают отдельно.

Юшка (суп охотничий)

Потроха птицы	*1100*
Пшено	*180*
Картофель	*800*
Шпик	*30*
Морковь	*150*
Петрушка	*60*
Лук репчатый	*100*
Специи	*по вкусу*
Лук зеленый	*70*

Потроха птицы обрабатывают, кладут в кастрюлю, заливают водой, солят и варят до готовности. За 25 минут до окончания варки в бульон кладут 3—5 раз промытые горячей водой пшено, нарезанный картофель, затем пассированные на сале шпике коренья, морковь и лук, нарезанные кубиками. В конце варки в юшку кладут лавровый лист и перец.

При подаче к столу суп посыпают зеленью.



вые тарелки, а с левой стороны от них — пирожковые (для хлеба).

Справа от каждой мелкой столовой тарелки кладут столовый нож лезвием в сторону тарелки и столовую ложку углублением вверх, с левой стороны — вилку зубцами вверх. Расстояние от края стола до ручек приборов и до края тарелки — 2 см.



При умеренном откорме молодняка получают зрелую сочную баранину. Для этого используют ягнят зимнего, ранневесеннего и весеннего окота. Таких ягнят после отъема от маток в 4-месячном возрасте оставляют на пастбищном нагуле с подкормкой концентратами. К осени живой вес 8—11-месячного молодняка достигает 50—55 килограммов и при хорошей упитанности его можно забивать. Животных, которые еще не достигли желательного веса и кондиций, продолжают откармливать.

При откорме взрослых овец получают жирную баранину и сало. Для такого откорма используют старых выбракованных овцематок и взрослых валухов.

Если в условиях вашего хозяйства нет концентрированных кормов, то овец вполне можно откормить на грубых и сочных

Котлеты по-киевски

Курица	*1200*
Масло сливочное	*200*
Яйца, шт.	*1—1,5*
Хлеб пшеничный	*25*
Жир (топленое масло)	*100*
Крутоны, шт.	*6*
Гарнир	*1000*
Масло сливочное (для полива)	*50*
Зеленый горошек	*100*

Потрошеную и промытую тушку молодой курицы кладут на спинку, разрезают в пашеиках кожу н отделяют от иожки. С филейной части (грудииси) и крыльев сиимают кожу, отрубают у сустава каркаса тушки косточку крылышка и отделяют правое и левое филе вместе с косточкой.

Затем зачищают филе от пленок и сухожилий, отделяют маленькое филе от большого, выиимают косточку-вилку, зачищают крыльную косточку, то есть срезают с иее мясо, сухожилия и отрубают утолщенную часть.

Подготовлеиное зачнщеиное большое филе отбивают тяпкой, подрезают сухожнлия. Маленькое фнле также

За мелкой столовой тарелкой (к середине стола) кладут чайную ложку ручкой в правую сторону и начиная от конца лезвия ножа ставят рюмки и фужер для напитков.

Когда сервировка закончена, на пирожковые тарелки раскладывают по два-три ломтика ржаного и пшеничного хлеба и расставляют холодные закуски, чередуя их в последовательном

кормах. Из грубых кормов применяют бобовое и злаково-бобовое сено. Для взрослых овец можно часть сена заменить хорошей яровой соломой.

Овцы хорошо используют силос. Скармливание хорошего силоса овцам значительно сокращает расход концентратов и сена на единицу привеса овец. Силос из кукурузы или сорго лучше давать в смеси с бобовым сеном.

При откорме овец только на силосе нельзя получить высоких привесов. Средняя норма силоса в обычных рационах овец 2—2,5 килограмма, при меньших дачах сена можно скармливать до 3 килограммов силоса. Если в условиях вашего хозяйства имеются такие корма, как барда и жом, то их вполне можно использовать для откорма овец, особенно старых, с плохими зубами. Норма скармливания барды — 1,4 кг.



отбивают и завертывают в него раскатанное в холодной воде сливочное масло. После этого на край большого филе кладут маленькое филе с маслом, посыпают солью, и при помощи ножа завертывают большим филе слева направо, прижимая филе при каждом повороте к маслу. Полученную фаршированную котлету обрабатывают влажными руками, обмакивают в яичный льезон, панируют в сухарях или хлебной крошке, снова обмакивают в яичный льезон и панируют в хлебной крошке.

Котлеты жарят во фритюре в течение 3—4 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 1—2 минут. Готовую котлету укладывают в блюдо на крутон из белого хлеба или слоеного теста, гарнируют жареным картофелем, нарезанным соломкой, и зеленым горошком, разогретым в собственном соку и заправленным сливочным маслом. Котлету сверху поливают распущенным сливочным маслом, а на косточку надевают папильотку.

Приготовление крутона из хлеба. Батон пшеничного хлеба без корочки нарезают ломтиком с утолщением к одной стороне, смачивают в смеси



порядке — рыбные, мясные, овощные, чтобы получилось красивое сочетание блюд и имелась возможность каждому сидящему за столом достать то или иное блюдо.

Около салатниц и других блюд с гарнирами кладут гарнирную или десертную ложку, чтобы дать возможность каждому сидящему за столом положить в свою закусочную



При откорме на свекольном жоме овец сначала ставят на рационы из сена (желательно бобового) и жома, скармливаемого вволю, потом начинают подкармливать концентратами, постепенно увеличивая их норму до 0,5—0,7 килограмма в день. Ягнята съедают до 5—6 килограммов жома в сутки. Прекрасным кормом для осеннего откорма ягнят является ботва сахарной свеклы с головками (гичка), ее скармливают в комбинации с зерном и сеном. При откорме овец можно использовать на стойловом содержании и отходы элеваторов и мельниц. Откорм начинают на отходах низших сортов и постепенно заменяют их более питательными; при этом нередко обходятся без сена, так как в отходах содержится достаточно грубых примесей (мякины, соломы). В течение всего откорма овцам необходимо давать вволю соль.

молока и сырых яиц и обжаривают на масле с двух сторон.

Норма расхода сырья на один крутон весом в 50 г — хлеб пшеничный — 50, яйцо — 1, молоко — 30, масло сливочное — 10.

Рагу из куриных потрохов

Потрохи	*1000*
Картофель	*1200*
Морковь	*150*
Репа	*150*
Лук репчатый	*200*
Томат-паста	*100*
Жир	*75*
Мука пшеничная	*20*
Соль, специи	*по вкусу*

Подготовленные куриные потроха (шейки, крылышки, печенку, желудки) разрубают на небольшие кусочки и обжаривают на жире до образования румяной корочки. Заливают горячим бульоном так, чтобы потроха были покрыты, добавляют томат-пасту и при слабом кипении тушат 30—40 минут.

Бульон сливают и соединяют его с пассированной мукой, а затем этим

тарелку салат или гарнир для основного блюда.

После холодных закусок горячие блюда подают в следующей очередности. Первые блюда — в специальных супницах с разливательной ложкой и с столовыми глубокими тарелками.

Вторые блюда: рыбные — в мелких столовых тарелках, лотках или блюдцах; мясные —

Зерновой корм овцам всех видов скармливают в виде дерти или плющеным.

Необходимо помнить, что овцы по природе своей — пастбищные животные и длительное стойловое содержание выдерживают плохо. Поэтому при любых хозяйственных условиях кормление овец должно состоять из пастбищного с подкормкой силосом или травой в изгороди летом и кормления поочередно в помещении и в изгороди зимой. Для откармливаемых овец теплых помещений не требуется. В осенние месяцы, если стоит сухая теплая погода, откорм можно вести под открытым небом; при зимнем откорме неостриженных овец температура помещения желательна около 3—5°. Очень важно, чтобы в загонах, особенно там, где овцы едят и отдыхают, было сухо.



соусом заливают потроха, добавляют обжаренный картофель, пассированные овощи (морковь, лук, петрушку, репу), соль, лавровый лист, перец горошком и доводят до готовности и вкуса, то есть тушат 15—20 минут.

Пожарские котлеты

Курица	*1700*
Хлеб белый	*150*
Молоко	*250*
Масло сливочное	*25*
Хлеб белый на панировку	*100*
Масло на поливку	*50*
Соль	*по вкусу*

Мясо курицы отделяют от костей и кожи, нарезают на мелкие куски и пропускают через мясорубку. Затем добавляют пшеничный хлеб, замоченный в молоке (а еще лучше в сливках), соль, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку.

Добавляют растертое сливочное масло, хорошо перемешивают и взбивают. Из этой массы формируют котлеты по 2 шт. на порцию, причем



в баранчиках (миска с крышкой мельхиоровая или из нержавеющей стали), специальных сковородках, столовых тарелках, лотках или блюдах. Птицу подают на блюдах, в овальных мельхиоровых баранчиках, овощные блюда — в тарелках, круглых блюдах или на мельхиоровых сковородках.

При подаче вторых горячих блюд на мелкую столовую



Тонко размолотое зерно овцы едят не так охотно: оно забивает им ноздри и во рту образует вязкую массу. Корнеплоды — турнепс, брюкву овцы неплохо едят в целом виде, но лучше давать их в виде резки; резку можно смешивать с грубыми и концентрированными кормами. Сено, солому обычно скармливают без подготовки, овца хорошо выбирает из соломы наиболее питательные части. Кормушки для овец надо поддерживать в чистоте: овцы плохо едят загрязненный корм. Кормят овец 3—4 раза в день, регулярно. На откормочные рационы овец надо переводить постепенно. Осторожно следует переводить и на новые рационы; при резком переходе на новый рацион животные страдают от расстройства пищеварения и худеют. Откармливаемые овцы не должны испытывать недостатка в питьевой воде.

руки смачивают льезоном, котлеты панируют в хлебной крошке и обжаривают с двух сторон на масле до образования румяной корочки, затем в течение 3—5 минут в духовом шкафу доводят до готовности.

При подаче котлеты поливают сливочным маслом. На гарнир можно подавать зеленый горошек, морковь в молочном соусе, жареный соломкой картофель.

Чахохбили из кур

Курица	*1200*
Маргарин	*120*
Лук репчатый	*600*
Помидоры свежие	*350*
Уксус винный, или 3%-ный	*60*
Сахар	*30*
Мука пшеничная (для соуса)	*20*
Зелень	*60*
Лимон, шт.	*1*

Обработанную курицу нарубают на крупные куски по 50 г, солят, обжаривают, кладут в глубокую посуду, вливают горячую воду и припускают 40 минут с добавлением пассерованного томата или нарезанных свежих помидоров.

Репчатый лук нарезают крупной соломкой, пассируют на жире с добавлением сахара и винного уксуса.

тарелку ставят подогретую закусочную тарелку.

Перед подачей десертных блюд и чая со стола убирают лишнюю посуду, остатки хлеба, пустые бутылки и пр.

Нож, как правило, надо держать в правой руке, а вилку — в левой. Пользуясь ножом, не нарезайте мясо в запас.

Отрезав небольшой кусо-

На сухих рационах в холодную погоду им нужно выпаивать от 1,5 до 2,5 л в сутки, в теплую — гораздо больше. При организации пастьбы необходимо помнить, что этот вид животных предпочитает пастбища, расположенные на сухих участках, с густым и негрубым травостоем; любят временами пряную и горьковатую растительность. Чтобы повысить уровень кормления животных, увеличивают количество легкопереваримых сочных кормов и концентратов в рационе, а долю грубых кормов уменьшают.

Нельзя скармливать овцам сено, засоряющее шерсть (содержащее репейник крымский, перестойный костер кровельный, верблюжью колючку и др.), и ковыльное сено. Семена ковыля (тырса) и его узкие с зазубринами листья набиваются в шерсть,



На бульоне, полученном от припускания птицы, готовят жидкий мучной томатный соус и вводят его в мясо, кладут подготовленный лук, специи и тушат до готовности 15—20 минут.

Аналогичным способом можно приготовить чахохбили из молодой баранины, индейки, кролика, гуся и утки.

При подаче к столу чахохбили посыпают зеленью петрушки и кладут сбоку ломтики лимона.

Вместо сахара чахохбили можно заправлять повидлом, джемом или вареньем.

Цыплята табака жареные

(на одну порцию)

Цыплята, шт.	*1*
Сметана	*5*
Соль	*по вкусу*

У обработанной тушки упитанного цыпленка подворачивают крылышки, вдоль разрезают грудную кость,



чек, надо его съесть, а потом отрезать следующий, так как нарезанное на мелкие кусочки мясо быстро остывает и теряет присущие ему сочность и вкус.

При еде рыбы, блюд из птицы, рубленого мяса, овощей, яиц или творога ножом не пользуются. Вилку при употреблении этих блюд удобнее держать в правой руке.



при движении овец ввинчиваются в руно, ранят кожу, проникают в мускулатуру, особенно в области холки и шеи. Это причиняет такую сильную боль, что животные не могут нагибаться и есть корм, они истощаются и гибнут. Мясо и овчина таких овец неполноценные, поэтому используются как утильсырье. Хорошим кормом является сено, приготовленное из рано убранных, не перестоявших трав, предпочтительно мелкостебельчатых. Испорченные корма, а также примороженные, пораженные гнилью и грибками давать недопустимо.

При хорошем кормлении овцы к зиме становятся упитанными.

Правильно организованное кормление позволяет довести живой вес овец до 45—50 килограммов.

Масло топленое	*15*
Соус ткемали	*50*
Гарнир из овощей	*150*
Зелень	*60*

тушку по линии надреза пластуют, разворачивают, слегка отбивают так, чтобы она приняла плоскую форму.

Цыпленка солят со всех сторон, смазывают кожу сметаной и укладывают разрезом вниз на разогретую сковороду с маслом, сверху накладывают пресс весом 3 кг, чтобы тушка плотно прилегала ко дну сковороды, накрывают крышкой и жарят. С появлением румяной корочки тушку переворачивают для поджаривания ее с другой стороны.

Готового цыпленка с румяной хрустящей корочкой укладывают в мелкую тарелку, украшают веточками петрушки, отдельно подают соус ткемали (смесь томата-пюре или пасты, вареной алычи, чернослива, рубленого чеснока, уксуса и молотого перца, соли и сахара по вкусу).

На гарнир отдельно подают свежие овощи: помидоры, огурцы, салат из белокочанной капусты с петрушкой, лук зеленый палочками в виде пучка, дольки лимона и зелень.

На праздничном завтраке или обеде к столу подаются вино-водочные изделия. Водку и настойки подают на стол в графинах, а вина — в бутылках, откупоренных, протертых с сохранением наклеенной этикетки. Шампанское выставляют в ведерке-холодильнике с мелко наколотым льдом, которое сверху покрывают салфеткой.

КАК ОТКАРМЛИВАТЬ ЛОШАДЕЙ

Для откорма лошадей можно использовать те же корма, что и для откорма крупного рогатого скота, но в их рационе должно содержаться достаточное количество белковых и углеводистых кормов. Содержать лошадей при откорме надо в сухом, светлом, хорошо вентилируемом помещении и предоставлять им ежедневно 2—4-часовой моцион на свежем воздухе. Оптимальный срок откорма лошадей — 48—50 дней. Лучше откармливаются лошади специальных мясных пород. Они имеют длинное туловище, широкую спину при относительно коротких и умеренно костистых конечностях. У лошадей мясо высшего качества находится в спинной части туши.



Цыплята в кляре

Цыплята, шт.	*6*
Соль	*20*
Зелень петрушки	*60*
Лимон, шт.	*1*
Лук репчатый	*60*
Салат из овощей	*600*
Тесто кляр:	
Мука пшеничная	*300*
Оливковое масло	*20*
Вода	*5*
Сахар	*3*
Яйца (белки), шт.	*4*
Жиры для фритюра	*2000*

Для приготовления этого блюда отбирают упитанных цыплят небольшого размера. Мясо таких цыплят отличается мягкостью и сочностью.

Цыплят потрошеных опаливают, моют, заправляют «в кармашек», вырубают позвоночную кость и тушку разрезают пополам.

Мясо цыплят солят, кладут в посуду, смачивают лимонным соком, посыпают нарезанным луком, зеленью петрушки и маринуют 2 часа.

Перед жареньем во фритюре половинки цыплят обтирают, обволакивают тестом и погружают в хорошо



Откупоривается шампанское перед самым разливом в бокалы, причем при откупоривании бутылку нельзя встряхивать и в бокалы наливают постепенно, обычно в два приема, поочередно, обходя сидящих за столом. Закусками к шампанскому рекомендуются фрукты, миндаль, десертные блюда, а также блюда из птицы и дичи.



Особенно близки к мясному типу казахские лошади джабе, а также якутские. Живой вес хорошо откормленной казахской лошади типа джабе в возрасте 3,5 лет составляет 430 килограммов, вес туши после убоя — 240 килограммов, внутреннего сала — 5 килограммов, убойный выход составляет 57 процентов, выход костей в туше — 14,5, сала — 13,8 процента.

Мясо казахских и якутских лошадей отличается высокой калорийностью и мраморностью, особыми вкусовыми качествами. Вес жеребят якутской и казахской пород в 5,5—6-месячном возрасте составляет 170—190 килограммов, или в среднем 44 процента от веса взрослых кобыл.

Особенно ценно то, что лошади этих пород, обладая высокой мясной продуктивностью, хорошо приспособлены к местным при-

разогретый фритюр до образования на продукте поджаристой корочки.

Цыплят вынимают шумовкой из фритюра на сито, жиру дают стечь и подают с салатом из овощей.

Для приготовления кляра в посуду с мукой вливают теплую воду, оливковое масло, добавляют сахар и взбитые в густую пену белки. Вязкое тесто размешивают.

Паприкаш из цыплят по-венгерски

Цыплята		1000
Жир		90
Лук репчатый		140
Перец красный паприка		15
Перец зеленый паприка		3
Помидоры		300
Сметана	*для соуса*	60
Мука пшеничная	*для соуса*	20
Соль		20
Чеснок		1,5
Гарнир		900

Рубленый репчатый лук слегка поджаривают на жире, прибавляют мелко рубленный чеснок, разделенных по суставам цыплят и поджари-

Обычно принято первоначально употреблять более крепкие напитки и заканчивать слабыми десертными винами. К первым блюдам подают крепкие виноградные вина: портвейн, мадеру, херес, вермут. Пьют из мадерных рюмок емкостью 75 см³.

Ко вторым рыбным блюдам подают охлажденные белые столовые (сухие) вина типа

родным условиям — тебеневке. Хорошие результаты могут быть получены при выращивании и откорме жеребят, полученных от скрещивания местных казахских лошадей типа джабе с тяжеловозными породами. Тяжеловозно-казахские помеси имеют высокую энергию роста, хорошо оплачивают корм привесом. За период откорма (50—60 дней) среднесуточный привес таких жеребят составляет свыше 1 килограмма. Хорошими откормочными качествами обладают также лошади адаевского типа и кушумской породной группы.

Содержание жира в мясе лошадей меняется с возрастом. В туше шестимесячного жеребенка типа джабе жира содержится 2,64 процента, у 1,5-летних — 3,60, у 2-летних — 4,85, 2,5-летних — до 6,1, у 3-летних — 10,1 процента от веса туши.



вают все на сильном огне до образования румяной корочки. Затем прибавляют нарезанные кружочками помидоры, паприку, соль и тушат на слабом огне до готовности.

Заправляют соусом — сметаной, смешанной с мукой, и еще раз доводят все до кипения.

Подают к столу с отварным картофелем.

Утка по-алмаатински

Утка потрошеная	*1350*
Пиво	*300*
Масло топленое	*60*
Яблоки	*700*
Масло сливочное	*60*
Специи	*по вкусу*

Обработанную утку разделывают на порции по 1—2 куска, солят, посыпают молотым черным перцем, укладывают в кастрюлю, заливают пивом и маринуют в прохладном помещении в течение 8—12 часов. Затем кастрюлю с уткой в маринаде ставят на плиту, дают быстро вскипеть и



Иссык, Рислинг, Грузинское № 8, Каберне, Алиготе. Пьют из цветных рюмок емкостью 100 см³.

К мясным блюдам подают подогретые красные столовые вина: каберне, грузинское № 5 и др. Пьют их из рюмок емкостью 100—125 см³.

К овощным и десертным блюдам подают десертные и ликерные вина (кагор, мускат,



Так как национальные кулинарные изделия (казы, карта, жал, жая, шужук) невозможно приготовить из нежирного мяса, спрос на жирную конину в республике возрастает. Производство жирной конины стимулируют и государственные закупочные цены Казахской ССР. Конина вышесредней упитанности дороже на 21—44,1 процента средней упитанности. Согласно РТУ КазССР № 62 к конине вышесредней упитанности относится туша, у которой казы имеют вид сплошного жирового отложения, а на подрезе около белой линии — толщину не менее 15 миллиметров. У туши лошадей типа джабе в возрасте 30 месяцев толщина жира казы уже превосходит требования стандарта, в туше помесного молодняка коренного типа требуемое количество жира

проваривают при слабом кипении около часа, после чего утку вынимают из маринада и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки, а в духовке доводят до готовности.

Яблоки промывают, разрезают вдоль на 4—6 частей, удаляют сердцевину и припускают на сливочном масле.

Утку, приготовленную описанным способом, подают к столу с припущенными яблоками, поливая соком-маринадом, в котором припускалась утка.

Рулет из утки

Утка потрошеная	*1100*
Свинина	*350*
Чеснок	*60*
Специи	*по вкусу*
Гарнир из овощей готовый	*400*
Шпик	*200*
Соус-хрен	*20*

У утки вдоль спины делают разрез и удаляют кости каркаса и часть мякоти.

В подготовленную кожу утки укладывают отбитые куски свинины, мякоть утки и шпика, посыпают рубленым чесноком и специями, заворачивают, придавая форму рулета, пе-

---

токай, малагу, казахстанское, ак-булак и целинное), разливают их в мадерные рюмки.

Коньяки и ликеры подают в рюмках емкостью 25 см³ с кофе, лимоном, фруктами.

Закусками к пиву рекомендуются: вяленая или сушеная вобла, вареные раки, соленые сушки, сыр. Пиво подают к столу в бутылках, а бочковое — в графинах.

накапливается только к 36-месячному возрасту, а у верхового — не достигает и к 3,5-летнему возрасту.

Жеребят можно выращивать не на полном подсосе, так как кобыл обычно поддаивают для производства кумыса. Однако первые два месяца после рождения единственным кормом для жеребенка является молоко матери. После 2—3-месячного возраста значение растительных кормов в кормлении жеребят возрастает. Жеребят с 3—4-недельного возраста начинают приучать к поеданию растительных кормов. С этой целью в отдельной кормушке им дают плющеный овес в смеси с пшеничными отрубями и минеральными добавками. В дальнейшем в смесь можно вводить кукурузу, зернобобовые, жмыхи и т. д.



ревязывают шпагатом, обжаривают в духовом шкафу до готовности. Обжаренное изделие охлаждают под прессом.

Нарезают на порции по 2—3 куска и подают вместе с гарниром. Соус-хрен со сметаной подают отдельно.

Курица отварная с рисовой кашей

Курица отварная	*750*
Каша рисовая рассыпчатая	*900*
Соус белый с яйцом (супрем)	*600*
Специи	*по вкусу*
Лук репчатый	*30*

Обработанную и заправленную в «кармашек» тушку курицы кладут в кастрюлю, заливают водой, быстро доводят до кипения, снимают пену и варят 1 час до готовности при слабом кипении бульона.

За 30 минут до окончания варки



НАЗНАЧЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ МЯСА

Для щей и борщей лучше всего подходит говяжья грудинка, покромка, огузок задней ноги.

Для жаренья следует брать мясо от спинной (толстый край) и поясничной части (тонкий край) и внутреннее филе (вырезку).



Самый лучший грубый корм для лошади — сено луговое, степное и из сеяных трав — злаковое или злаково-бобовое. Из концентрированных кормов лошадям можно скармливать овес, кукурузу, ячмень, рожь, отруби, жмыхи. Плющеный овес — лучший концентрированный корм в рационе лошади. Бобовым сеном в комбинации с белковыми концентрированными кормами (жмыхом, шротом, зернобобовыми), кукурузой или ячменем можно полностью заменить овес в рационе лошадей. Рожь можно давать взрослым лошадям в дробленом виде и в смеси с соломенной резкой или хорошей мякиной. Хороший корм для лошадей — свекольно-сахарная патока.

Из сочных для лошадей прекрасным кормом считается красная морковь, как источник каротина, свекла, картофель, доброка-

тушки курицы кладут соль, перец горошком, лавровый лист, сырые лук репчатый, коренья и другие пряности и приправы.

Отваренную курицу разрубают вдоль на две половины и от них нарубают порции из расчета 1—2 куска, которые кладут в сотейник для хранения в горячем бульоне до подачи к столу.

При подаче к столу в тарелку кладут рисовую кашу с маслом, сверху куски вареной горячей курицы и заливают соусом белым с яйцом, доведенным до вкуса кислотой и щепоткой сахара.

Гусь с яблоками

Гусь, шт.	*1*
Яблоки	*1000—1500*
Соль, зелень петрушки	*по вкусу*

С гуся удаляют перо, тушку натирают отрубями или мукой, опаливают, потрошат и тщательно промывают. Кожу на шее стягивают к тушке, отрубают шею, крылышки отрезают до первого сустава, а ножки — до коленного сустава. Тушку снару-

Для тушения рекомендуется кострец, бедро и огузок.

Для фарша годится любая часть туши.

Из свинины готовят главным образом жареные и тушеные блюда. Навара, хорошего бульона свинина почти не дает. Для первых блюд свинину используют для щей из квашеной капусты, борщей и супов из гороха и фасоли.

чественный кукурузный силос. Лошадям при откорме можно скармливать вволю сочные корма, доводя суточную дачу до 30—50 килограммов.

В летний период лошадей выпасают на пастбище «из-под ноги», а в конюшне — скошенной травой по 20—50 килограммов на голову. Лошадей нужно кормить чаще в течение суток, чем крупный рогатый скот,— не менее 3—4 раз. Это связано с особенностями их пищеварения.

Хорошо откармливаются лошади и при нагуле. Особенно эффективен нагул лошадей в возрасте от 1,5 до 2,5 лет. Наиболее интенсивно нагул идет в мае — июне. В этот период среднесуточный привес лошади составляет 1,5—2 килограмма. У нагуленного молодняка до 3 процентов веса туши приходится на ценные



жи и внутри натирают солью, крылышки и бедрышки связывают шпагатом. Внутрь тушки кладут нарезанные дольками освобожденные от сердцевины яблоки и отверстие в брюшке зашивают нитками. Подготовленного гуся укладывают на противень спинкой вниз и жарят 2—3 часа в горячем духовом шкафу.

Когда поверхность тушки зарумянится, на противень вливают полстакана горячей воды и периодически через каждые 10—15 минут поливают гуся вытопившимся жиром и соком. Оставшуюся половину яблок также нарезают дольками, посыпают сахаром и выпекают. При подаче посыпают зеленью.

Куропатка в сметане

Куропатка, шт.	3
Шпик	90
Масло топленое	40

Обработанные и нашпигованные куропатки жарят в жарочном шкафу до готовности, затем тушки дичи раз-



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Баранью и телячью грудинку лучше отваривать, жарить или фаршировать в целом виде. Для приготовления борщей лучше всего подходит говяжья грудинка.

Чтобы жареная печень была мягкой, сочной, перед приготовлением отбейте ее слегка. 2—3 лишние минуты обжарки печени портят ее вкус, делают печень жестче, суше.



сорта мяса — казы. Самую дешевую конину получают при выращивании жеребят до 8-месячного возраста. К этому возрасту вес помесей, полученных при скрещивании казахских и донских лошадей, достигает 300 килограммов, мясо получается нежное и нежирное. Для получения жирного мяса лошадей выращивают до 2,5 лет.

Практика нагула в Монгольской Народной Республике и стойлового откорма в США свидетельствует о хороших откормочных качествах лошадей. Взрослые лошади за 2,5—3 месяца, а 2—3-летний молодняк за 4—5 месяцев нагула или стойлового откорма достигают хороших боенских кондиций и дают прекрасное мясо с убойным выходом 50—58 процентов.

Соль	*15*
Гарнир:	
Картофель жареный фри	*900*
Соус сметанный	*600*

рубают вдоль, кладут в кастрюлю, заливают готовым жидким сметанным соусом и в закрытой посуде тушат 5 минут.

Дичь подают в блюде с жареным картофелем и поливают тем соусом, в котором она тушилась.

Таким же способом приготовляют изделие из глухарей, фазанов и тетеревов.

Фазан жареный

Фазан, шт.	*1*
Шпик	*45*
Сало свиное	*15*
Масло сливочное	*15*
Зелень	*20*

Подготовленного фазана жарят так же, как и курицу. Для большей сочности тушку следует нашпиговать свежим шпиком, посыпать солью и жарить в сотейнике в жарочном шка-

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Чтобы определить готовность мяса, поварской иглой или вилкой прокалывают наиболее толстую часть куска. Если игла входит с некоторым усилием и на месте прокола появляется сок красноватого цвета, свертывающийся в кипящей

КАК ОТКАРМЛИВАТЬ СВИНЕЙ

Известно, что в условиях индивидуального хозяйства легче всего откормить свинью. Свиное мясо отличается большой калорийностью, питательностью и небольшим содержанием воды. Из него можно приготовить великолепные отбивные, прекрасное жаркое. Хороша свинина и для добавления в фарши на пельмени и приготовления различных окороков. Из свинины можно приготовить буженину в домашних условиях. Свинина сравнительно легко консервируется, сохраняется и выдерживает длительную перевозку. Каждое блюдо требует определенного типа свинины — беконной, мясной, полусальной и сальной. Чтобы получить свинину определенного типа, существуют соответствующие типы



фу (курочку 30—35 минут, петушка — 45 минут), подливая жир и сок, выделяющийся из птицы.

Порцию фазана кладут на блюдо, поливают соком или сливочным маслом и украшают веточкой зелени.

Отдельно можно подать салат или маринованные фрукты.

Рябчики жареные

На одну порцию

Рябчик, шт.	*1*
Сало свиное	*20*
Масло сливочное	*10*
Салат или фрукты	*50*

Тушки рябчиков заправляют так, чтобы они имели форму целых, посыпают их солью и обжаривают на горячем сале со всех сторон.

Сало сливают, а вместо него кладут кусочек сливочного масла, ставят



воде, значит, мясо еще не сварилось.

* * *

При варке мясных продуктов коренья, лук и соль добавляют за 30 минут до готовности.

* * *

Чтобы мясные продукты были более сочными и менее плотными, после закипания воды их варят до готовности при температуре 90°С, от чего уменьшается переход в бульон



откорма. Беконный и мясной откорм — это ускоренный откорм молодых животных для получения сочной, нежирной (постной) свинины с высокими диетическими качествами.

При беконном откорме свиньи должны давать удлиненную тушу, характеризоваться равномерным распределением подкожного сала толщиной не менее двух и не более четырех сантиметров и мясом с равномерными прослойками жира.

Для беконного откорма отбирают поросят 3-месячного возраста с живым весом около 30 килограммов мясных или мясо-сальных пород. Очень хорошие результаты при откорме дают помеси мясных и мясо-сальных пород свиней. От них получают сочную, нежноволокнистую и мраморную свинину, помеси быстро растут и откармливаются с меньшими затратами кормов. Однако помеси

в жарочный шкаф или иа слабом огие в закрытой посуде доводят дичь до готовности.

Тушки рябчиков кладут в глубокую посуду. В посуду, в которой жарилась дичь, вливают иемиого бульона и дают ему прокипеть. Этим соком или сливочным маслом поливают рябчика при подаче к столу.

Отдельно к рябчику подают зеленый салат или фрукты.

7 РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ КРОЛИКА И МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

Рагу из кролика

Кролик, шт.	1	*Томат-пюре или свежие помидоры*	300
Жир	70	*Мука пшеничная*	20
Картофель	1100	*Соль*	20
Морковь	300	*Перец*	0,1
Петрушка	80	*Гвоздика*	0,05
Лук репчатый	180		

растворимых веществ мяса и птицы.

Мясные продукты, сваренные при температуре кипящей воды, за счет большой степени уплотнения мышечной ткани теряют большое количество воды и растворимых в ней веществ.

* * *

Перед тем, как жарить мозги, их нужно сварить в воде с добавлением уксуса и соли.

мясных с сальными породами свиней для беконного откорма мало пригодны. Большинство из них при живом весе свыше 65—70 килограммов сильно осаливаются, и их приходится рано забивать на бекон, что экономически невыгодно и сопровождается получением незрелой свинины, мало пригодной для высокосортного бекона. Снимать с откорма беконных свиней наиболее рентабельно при живом весе 90—100 килограммов.

При постановке на откорм хряков их нужно кастрировать не позднее 4-месячного возраста. При более поздней кастрации свинина на бекон не пригодна. При суточных привесах более 700 г у беконных свиней даже при высоком уровне протеинового питания увеличивается осаливание.

Для беконного откорма используют корма в соответствии с их



Лавровый лист	0,02
Зелень	30

Обработанного кролика нарубают на куски по 40—50 г вместе с косточками и обжаривают на жире до образования слегка румяной корочки, затем солят, добавляют нарезанные дольками морковь, петрушку, репчатый лук и продолжают обжарку до подрумянивания кореньев, после чего пересыпают пшеничной мукой, перемешивают, вводят томат-пюре или свежие помидоры, нарезанные дольками, специи, пучок зелени (связанные ветки петрушки, укропа), заливают бульоном, кладут кружочками сырой очищенный картофель и тушат в посуде с закрытой крышкой до полной готовности.

При подаче к столу рагу из кролика посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.



При этом происходит более плотное свертывание белков, от чего качество жареных мозгов улучшается, они становятся компактнее, не разваливаются и в таком виде их удобно жарить на сковородке.

* * *

Если при жаренье мяса первоначальная температура была недостаточной для образования корочки, то продукт теряет часть своего сока, значительно уменьшается в объеме и становится сухим и



влиянием на качество мяса. Так, зерно кукурузы занимает до 40 процентов питательности в рационе откормочников, если при этом будут корма, способные нивелировать отрицательное влияние кукурузы на степень осаливания и качество жира свиней. При высоких нормах кукурузы свиньи преждевременно жиреют. Кормами, нивелирующими эти свойства кукурузы, являются белковые (горох, шрот, мясная мука, обрат и др.) и объемистые (люцерновое сено, трава, силос и др.).

Ячмень, просо и сорго способствуют получению свинины самого высокого качества с сочным крупчатым салом. Их можно скармливать в любых количествах. Хорошим кормом является также рожь в смеси с концентратами (50 процентов).

Жмыхи мало пригодны для получения высокосортного беко-

Кролик тушеный с черносливом

Кролик, шт.	*1*
Жир	*90*
Соус томатный	*450*
Чернослив	*600*
Маринад:	
Уксус 3%-ный	*150*
Гвоздика	*0,06*
Корица	*0,06*
Лавровый лист	*0,06*
Перец	*0,06*
Соль	*10*
Сахар	*10*
Зелень	*20*

Обработанную тушку кролика нарубают на куски весом по 75—100 г, заливают маринадом и выдерживают в нем 6—8 часов в прохладном месте.

Для приготовления маринада корицу, гвоздику, лавровый лист, душистый перец горошком заливают уксусом, доводят до кипения, остужают при закрытой крышке и добавляют зелень укропа и петрушки.

Маринад сливают и отсушенные куски кролика обжаривают на жире до образования румяной корочки, заливают томатным соусом, добавляют промытый сухой чернослив и тушат до готовности.

жестким. Поэтому температура обжаривания должна быть не ниже 150°С.

* * *

При варке мяса из него извлекается 1,5—3 процента растворимых азотистых и безазотистых веществ, придающих бульону вкус навара, приятный цвет и запах.

* * *

Качество бульона и вареного мяса зависит не от первоначальной температуры воды, в

на. Они способствуют мягкости отложенного жира. Лишь жмыхи «ракушка», бедные жиром, не оказывают отрицательного влияния на качество продуктов.

Хорошими компонентами рационов беконных свиней являются белковые корма (шрот, горох, нут и др.), а также корма животного происхождения, за исключением жирных.

С успехом можно также использовать силосованные кукурузные початки в комбинации с другими кормами рациона. Хорошими кормами для беконного откорма свиней следует считать также картофель, корнеплоды, бахчевые, бобовую траву, комбинированный или бобовый силос, измельченный до консистенции фарша. В летний период, кроме скармливания травы в стойле, беконных свиней следует пасти на пастбищах из бобовых трав.



Кролик в сметане

Кролик, шт.		*1*
Морковь		*90*
Лук репчатый		*90*
Жир		*90*
Сметана	*для соуса*	*180*
Мука пшеничная	*для соуса*	*18*
Бульон мясной	*для соуса*	*450*
Гарнир		*600*

Обработанную тушку кролика нарубают на кусочки по 50—75 г и обжаривают на жире до образования румяной корочки, затем солят, кладут пассированные морковь, лук, заливают сметанным соусом и тушат до готовности.

Заяц в сметанном соусе

Заяц	*1500*
Свиное топленое сало	*150*
Маринад	*1000*
Сало шпик	*150*
Мука пшеничная	*100*
Свекла	*75*



которую погружается мясо, а от температурного режима варки с момента закипания жидкости.

Бульон солят за полчаса до готовности мяса.

Если варка мяса происходит при бурном кипении жирного бульона, то часть жира эмульгирует и он частично гидролизуется под влиянием кислот и солей, отчего жир



Пастьба весьма эффективно предупреждает мягкость бекона путем удаления из мышц избыточной воды и окисления мягкого жира, способствует интенсификации биосинтеза в организме свиней и повышению биологической полноценности бекона.

Рацион концентратно-картофельного типа кормления беконных свиней состоит из 3—5 килограммов картофеля, 1—2 килограммов корнеплодов, 1,2—2 килограммов обрата, 0,2—0,4 килограмма сенной муки, 15—25 граммов мела и 25—35 граммов соли. Живой вес животных при этом типе откорма достигает 40—95 килограммов.

При зерновокорнеплодном типе кормления скармливают 1,5—2,2 килограмма смеси концентратов, 3—6 килограммов корнеплодов и бахчевых, 1,5—2 килограмма обрата, 0,2—0,3 кило-

Лук репчатый	*50*
Жир	*10*
Соус сметанный	*500*
Специи	*по вкусу*

Первый способ. Тушку зайца разделывают так. Сначала отделяют передние ноги (лопатки) и вырубают грудную кость вместе с ребрами, оставив спинку (корейку) и задние ноги, которые используют для жаренья крупным куском. Лопатки и грудинку не жарят.

Задние ноги и спинку целиком кладут в посуду с холодной водой на 3 часа для обескровливания. Мясо зайца с излишками крови в ткани при жаренье становится очень темным.

Затем мясо кладут на 12 часов в маринад, шпигуют вдоль волокон шпиком, посыпают солью, перцем и мукой, кладут в противень с жиром, ставят в жарочный шкаф с температурой 250°C и обжаривают.

Мясо с поджаренной корочкой разрубают на порционные куски, ук-

---

расщепляется на глицерин и жирные кислоты, которые в свою очередь образуют мыла. В результате бульон приобретает неприятный запах, вкус, салистый привкус и непрозрачный цвет. Поэтому с поверхности бульона жир нужно снимать.

* * *

Не солите мясо задолго до его тепловой обработки, так

грамма сенной муки, 15—25 граммов мела и 20—30 граммов соли.

В летний период свиньям дают 1,5—2,2 килограмма корнеплодов, 1,5—2 килограмма обрата, 3—4 килограмма травы и 20—30 граммов соли.

При мясном откорме получают такую свинину, которая используется главным образом в свежем виде для приготовления различных жареных, вареных и паровых блюд, подаваемых как в горячем, так и в холодном виде. Мясная свинина мало пригодна для длительного хранения путем консервирования, соления, копчения.

От свиней при мясном откорме требуется лишь, чтобы они были молодыми (от трех до восьми месяцев), к концу откорма



ладывают в сотейник, добавляют жидкий сметанный соус, закрывают посуду крышкой, ставят в шкаф и тушат до готовности.

На гарнир к жареному зайцу подают картофель фри и припущенные овощи с маслом, к блюду подливают соус, в котором тушилось мясо.

Приготовление маринада. Лук репчатый, морковь, петрушку, сельдерей очищают, режут соломкой, кладут в кастрюлю, заливают 3%-ным уксусом, добавляют перец горошком, лавровый лист, соль и сахар по вкусу и варят 20 минут при слабом кипении. Маринад охлаждают.

Второй способ. Подготовленные куски зайца обжаривают на жире с двух сторон до образования румяной корочки, перекладывают в кастрюлю ряд обжаренного мяса, затем ряд нарезанной тонкими ломтиками свеклы, снова ряд мяса, закрывают сверху пассированным репчатым луком, кладут черный перец горошком, лавровый лист, заливают сметанным соусом с томатом и тушат в посуде с закрытой крышкой до полной готовности.



как это вызывает преждевременное выделение сока, что ухудшает его вкусовые качества и снижает питательную ценность.

* * *

В пельменный фарш можно добавить 70% к весу мяса отваренной мелко рубленной белокочанной капусты.

Добавленная капуста придает фаршу особенную сочность.



имели вес от 60 до 110 килограммов и толщину подкожного сала против 6—7 ребра от 1,5 до 4 сантиметров.

Для мясного откорма используют 3—4-месячных поросят мясных и мясо-сальных пород и их помесей. Хряков кастрируют не позднее 4-месячного возраста. Снимать свиней с мясного откорма желательно в 6—8-месячном возрасте при живом весе 90—110 килограммов и толщине шпика от 1,5 до 4 сантиметров.

Требования к качеству кормов при мясном откорме менее строгие, чем при откорме на бекон. Так, можно использовать пищевые отходы, удельный вес кукурузы в рационе можно доводить до 50—60 процентов, меньше расходовать кормов животного происхождения. За 4—6 недель до конца откорма неблагоприятно влияющие на качество свинины корма в рационе рекомендует-

Зайчатина жареная

Заяц	*700*
Маринад	*450*
Шпик	*25*
Бульон	*450*
Лук репчатый	*150*
Вино красное сухое	*60*
Лавровый лист и гвоздика	*0,2*
Мука пшеничная	*60*
Яйцо, шт.	*1*
Хлеб пшеничный	*120*
Сало растительное для жаренья	*75*
Гарнир	*600*
Огурцы или помидоры	*500*

Приготовление маринада (см. выше).

Задние ножки и спинку тушки зайца, выдержав 10—12 часов в маринаде, обжаривают на шпике в жарочном шкафу. Затем заливают бульоном, добавляют маринад — 120 г, красное вино, пассированный репчатый лук, гвоздику, лавровый лист и тушат.

Готовое мясо вынимают из бульона, дают немного остыть, а затем рубят на порционные куски и хранят в закрытой посуде.

* * *

При тушении мелких кусков мяса пряности надо класть свернутыми и связанными в пучок.

После окончания тушения кусков мяса пряности рекомендуется удалить.

* * *

Перед жареньем почек в целом виде необходимо на 2—3 минуты закладывать их в кипящую воду, а затем промыть и высушить.

* * *

Чтобы при приготовлении

ся ограничить или исключить. Некоторые недостатки мяса, в том числе небольшая его мягкость, устраняются при кулинарной обработке свинины (тепловая обработка, добавление специй и др.).

При полусальном откорме получают жирную свинину, которую используют для приготовления высококачественных копченостей — окороков, колбас, консервов. Из жирной свинины готовят также высококачественные жирные и полужирные кулинарные блюда.

На полусальный откорм ставят молодняк мясо-сальных пород и помесей мясных и сальных свиней в возрасте около 4 месяцев. Снимать с откорма полусальных свиней нужно при достижении ими кондиций с толщиной шпика свыше 4—5 сантиметров, в возрасте не старше 9—10 месяцев и при живом весе не выше 150—



Из бульона, в котором тушилось мясо, и пассированной муки приготовляют соус.

Куски тушеного мяса посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в сыром яйце, панируют в крошках пшеничного хлеба и обжаривают во фритюре до образования румяной корочки.

Подают с жареным картофелем, жареными свежими грибами, можно с помидорами или огурцами. Соус подают отдельно.

Сайга жареная

Сайга	*1000*
Масло растительное	*20*
Вино столовое или столовый уксус 1,5%-ный	*60*
Сало курдючное или шпик	*140*
Жиры животные	*20*
Сметана	*60*
Соус томатный со сметаной	*300*
Специи	*по вкусу*
Гарнир	*900*

Куски мякоти сайги промывают, заливают белым сухим столовым вином или столовым уксусом, смешан-



бараньей грудинки фарш не выходил наружу, его нужно заполнять неплотно.

* * *

Салаты готовят только из охлажденных продуктов. Нельзя смешивать теплые продукты с холодными. При оформлении салата выделяют основные продукты, входящие в него. Например, в столичном салате сверху кладут кусочки птицы, в мясном — мяса.



160 килограммов. Хряков кастрируют в возрасте не старше 5 месяцев.

Качество свинины и особенно качество шпика от мясо-сальных свиней должно быть высоким, а шпик достаточно твердым и сочным.

Для получения такой свинины в первые две трети периода полусального откорма можно использовать широкий ассортимент кормов. Не позднее чем за 5—6 недель до конца откорма рационы полусальных свиней составляют из набора кормов, хорошо влияющих на качество шпика, делают их сходными с рационами для беконных свиней. Дачу объемистых кормов можно увеличить. За 1—2 месяца до конца откорма продолжительность прогулок сокращается или они вовсе прекращаются. На пастбище держать

ным с растительным маслом, и ставят в прохладное место для маринования в течение 4—6 часов, затем шпигуют курдючным салом, натирают солью, смешанной с молотым перцем, смазывают сметаной и обжаривают на жире в жарочном шкафу до готовности, поливая периодически выделившимся соком и жиром.

На порцию отрезают 1—2 куска, добавляют сложный овощной гарнир (припущенная морковь, зеленый горошек, салат из капусты, жаренный крупными кубиками картофель) и поливают сверху томатным соусом со сметаной.

Отварная сайга мягкая, рыхлая. Мясо сухое, не сочное. Имеет специфический запах отварной печени. Бульон при варке получается мутный, безвкусный.

Жареная сайга мягкая, сочная, имеет вкус, свойственный жареному мясу. Специфического запаха не имеет.

Тушеная сайга имеет вкус, свойственный тушеному мясу, приятный запах тушеного мяса и добавленных специй.

Изделия из рубленой сайги имеют вкус и запах, свойственный этим изделиям из баранины.

* * *

Сливочное масло для начинки котлет по-киевски можно смешать с желтком вареного яйца, протертым через сито, солью, мелко нарезанным укропом или петрушкой.

* * *

Сосиски надо класть в кипящую воду, не снимая оболочки и не накалывая ее. В противном случае фарш пропитается водой, потеряет ценные питательные вещества.

свиней можно только в первую половину откорма — до начала интенсивного осаливания.

При сальном откорме получают тяжелые сальные туши свиней с раздельным использованием шпика и мяса. В этом типе откорма можно использовать выбракованных взрослых маток с весом более 120 килограммов. Сальный откорм продолжается около 3 месяцев. При снятии с откорма убойный выход свиней должен быть не ниже 80 процентов, количество сала не менее 50 процентов веса туши, а толщина его не менее 7 сантиметров. В первые 1,5—2 месяца откорма может быть использован широкий ассортимент кормов, а в последние 1—1,5 месяца в рационе оставляют корма, способствующие образованию высококачественного шпика (ячмень, просо, сорго, рожь, силос комбинированный,



Тушеное мясо кабана

Мясо	*1000*
Маринад	*600*
Сало топленое	*30*
Вино	*200*
Морковь	*100*
Петрушка, сельдерей.	*100*
Лук репчатый	*150*
Соус красный	*300*
Гарнир	*600*
Соль и специи	*по вкусу*

Мясо дикого кабана большим куском отделяют от костей, зачищают от сухожилий и шпигуют брусочками моркови, петрушки и сельдерея. Затем его кладут в неокисляющуюся посуду, заливают холодным маринадом (см. заяц в сметанном соусе) и выдерживают в холодном месте более суток.

Маринованное мясо жарят на топленом свином сале, затем заливают бульоном, чтобы мясо полностью покрылось, вливают красное сухое вино, добавляют репчатый лук, специи и тушат до готовности.



* * *

Если нужно сохранить белизну кожи паровых цыплят или кур, то после заправки их натирают лимоном или раствором лимонной кислоты.

* * *

Кожа жареной курицы, утки или гуся покроется хрустящей румяной корочкой, если незадолго до готовности блюда из них смазать тушку сметаной.



картофель и др.). Корма, дающие маслянистое сало, в последний период откорма исключают из рационов. Зерно зрелой кукурузы может быть использовано до 30 процентов в составе смеси концентрированных кормов. Прогулки свиней допустимы кратковременные и без принуждения.

Для сального откорма свиней применяют следующий рацион. В зимний период на голову в сутки скармливается 4,5—5,2 килограмма концентратов, 1—3 килограмма силоса, 9—10 килограммов картофеля или корнеплодов, 1,5 килограмма мякины, 55—85 граммов соли, 40 граммов мела.

В летний период скармливают 5,3—6 килограммов концентратов, 1,5—2 килограмма силоса, 4—5,5 килограмма картофеля или корнеплодов, 6—10 килограммов травы, 50—60 граммов соли, 40

Готовое мясо нарезают широкими ломтиками поперек волокон по 1—2 куска на каждую порцию и заливают соусом.

Мясо тушеного кабана подают с жареным картофелем, тушеной капустой, фасолью или отварными макаронами.

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Казахская национальная кухня издавна славится своеобразной мягкостью и нежностью вкусовых ощущений блюд. Это достигается ограничением количества соли и перца в рецептурах, длительностью варки при слабом кипении, что придает мясному бульону сочность и особый аромат.

Кулинария казахского народа отличается обилием мясных и мучных блюд. Перед едой у казахов гостям подают кумыс (напиток из кобыльего молока) или шубат (из верблюжьего). Вместо этих напитков гостю могут предложить чай по-казахски. Сначала в пиалу наливают подогретые сливки или молоко, а затем доливают крепкую заварку ароматного чая и подают пиалу правой рукой гостю.

Одновременно подают холодную

Молодые цыплята особенно вкусны, если их приготовить сразу после убоя.

* * *

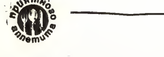
Жареная баранина получается вкуснее, если куски мяса намазать горчицей, оставить на 1,5—2 часа, а затем горчицу снять, куски мяса натереть солью.

* * *

Вкус баранины улучшится, если выдержать ее в уксусе в течение 1,5 часов.

граммов мела. Среднесуточный привес животных при рационе в зимний и летний периоды составляет 900—1200 граммов, живой вес — 160—260 килограммов.

Характер кормления свиней должен соответствовать определенному виду откорма. Очень важное значение имеет консистенция корма. Сухой или полусухой корм поедается с тщательным пережевыванием, с увеличением слюноотделения и желудочно-кишечного сока, с усилением моторики желудка и кишок. При продолжительном скармливании жидких кормов (болтушек) наступает частичная функциональная и морфологическая атрофия жевательного аппарата, понижается интенсивность секреторной и моторной деятельности пищеварительной системы, снижается переваримость корма, повышается осаливание свиней, появля-



закуску — куйрык-бауыр (печенка с салом). Излюбленной горячей закуской у казахов является куырдак (казахская поджарка). И только после этого подают основное блюдо — мясо по-казахски.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Редька сай

Редька	*600*
Лук репчатый	*120*
Чеснок	*2*
Морковь	*150*
Перец болгарский, стручковый	*60*
Уксус 3%-ный	*60*
Масло растительное	*60*
Соль	*6*
Перец красный	*2*
Зелень	*10*

Редьку очищают от кожицы, нарезают соломкой (при резком запахе



Котлеты по-киевски получаются вкуснее, если их намазать сливочным маслом, смешанным с яичными желтками и мелко рубленной зеленью петрушки.

Чтобы улучшить вкус бесбармака, к мясу добавляют карту, шужук, казы из конины или вяленую баранину.

* * *

В бульоне при отваре сочней бесбармака можно отвари-



ются признаки жирового перерождения мускульной ткани и некоторых жизненно важных органов (сердечно-сосудистая, половая система и др.), мышцы становятся дряблыми. В итоге усвоение, оплата корма и продуктивность свиней снижаются, а мясо приобретает водянистый вид или слишком осаливается.

Свиней рекомендуется кормить концентрированными кормами, сеном или сенной мукой сухими. Корма нужно слегка увлажнить и густо замешать. В таком виде они являются прекрасными раздражителями функций пищеварения. Болтушки допустимы лишь в исключительных случаях как специальное средство (лечебно-профилактическое, диетическое и т. д.) с кратковременным применением.

Воду свиньям дают в чистом виде вволю. В случае системати-

ошпаривают кипятком), перемешивают с нарезанной морковью (25% к весу редьки), болгарским перцем, шинкованным луком и заправляют уксусом, солью и растительным маслом, пережаренным с красным перцем.

При подаче укладывают горкой в салатник и посыпают сверху рубленой зеленью петрушки или укропа.

Салат по-казахски

Говядина	*500*
Сало растительное	*10*
Яйца, шт.	*3*
Картофель	*400*
Огурцы соленые	*500*
Морковь	*100*
Горошек зеленый (консервы)	*60*
Яблоки свежие или сушеные	*60*
Соус майонез	*200*
Сметана	*60*
Салат	*30*
Зелень петрушки	*30*
Перец, соль	*по вкусу*

Говядину солят и жарят до готовности в жарочном шкафу. Из смеси яиц, воды, соли и перца приготовляют омлет в виде тонких блин-

---

вать картофель, нарезанный кружочками, и подавать его на гарнир, располагая вокруг блюда.

* * *

Вкусовые качества печенки улучшаются, если ее перед варкой подержать около часа в цельном молоке. Чтобы печенка не имела горечи и легче было с нее снять пленку, ее слегка отбивают плашмя ножом.

●

ческого недопаивания аппетит животных и усвоение корма снижаются, повышается окисление жира, а также расход корма на единицу привеса. Последствия избыточного приема воды сходны с последствиями скармливания свиньям болтушек. Соль дают в смеси с сыпучими и сочными кормами. Корма животного происхождения свиньям задают в смеси с растительными. В отдельных случаях такие корма, как молоко, обрат, сыворотка, пахта, можно скармливать в чистом виде. Мясные отходы в чистом виде свиньям скармливать не рекомендуется, так как у них может развиться плотоядность (поедание своих новорожденных поросят).

Из многих условий, определяющих успех откорма свиней, очень важным является выбор породы. Пригодность разных по-



чиков. Картофель и морковь в кожуре варят раздельно, охлаждают, очищают и режут ломтиками.

В посуду кладут часть мяса, нарезанного ломтиками, картофель, морковь и соленые очищенные огурцы ломтиками, зеленый горошек, часть яблок, все перемешивают и заправляют майонезом со сметаной, солью и перцем молотым.

Сочную салатиую массу укладывают горкой на листья салата в салатник и украшают сбоку длинными ломтиками мяса, омлетом в виде колокольчиков, огурцами, дольками яблок и веточками зелени петрушки.

Куйрык-бауыр (печенка с салом)

Печенка баранья	450	*Огурцы*	130
Сало курдючное	150	*Помидоры*	140
Зеленый горошек	130	*Лук зеленый*	20



Печенку нельзя переваривать и предварительно солить, так как от этого ухудшается ее вкус.

* * *

Вкус шашлыка из баранины улучшается, если вместо уксуса мясо мариновать в гранатовом, томатном, лимонном соке или сухом белом вине. При мариновании шашлыка избыток уксуса или его

род свиней неодинакова для конкретных типов откорма. Одни породы более пригодны для получения сала и жирной свинины, другие — высококачественного бекона и маложирного мяса.

Свиньи пород сального типа отличаются компактностью и мощным развитием передней части туловища, где откладывается наибольшее количество резервного жира. Это коротконогие животные, с широким и сравнительно коротким туловищем, с глубокой грудью и относительно несколько более легким задом. Они дают тушу с большим отложением жира. Примером такой породы свиней сального типа является брейтовская порода.

Породы свиней мясного типа отличаются растянутостью туловища, легким передом и мощным задом с хорошо выполненными окороками. Это относительно высоконогие животные, с

Зелень	20
Перец, лавровый лист	0,2
Петрушка	20

Курдючное сало разрезают большими кусками, заливают водой, дают быстро закипеть и варят 15 минут при слабом кипении, затем кладут обработанную печенку (со снятой пленкой), добавляют соль, лавровый лист, черный перец горошком и продолжают варку до готовности печенки (не переваривая ее). После этого курдючное сало и печенку охлаждают в этом же отваре и нарезают тонкими ломтиками.

При подаче к столу на каждый ломтик печенки кладут пластик курдючного сала и гарнируют зеленым горошком, огурцами, помидорами, зеленым луком, нарезанным шпалами (длина 4—5 см) и посыпают рубленой зеленью петрушки.

повышенная крепость придают мясу излишнюю влажность, дряблость и жесткость.

* * *

Чтобы в бульоне не образовалась накипь, мясо необходимо предварительно бланшировать (ошпаривать кипятком).

* * *

Улучшить вкус ащы-сорпы можно добавлением фунтозы (тонкая вермишель из крахмала), которую закладывают

ровной длинной широкой спиной и крестцом, с ровным, неотвислым животом, со сравнительно небольшим и равномерным отложением подкожного жира на всем туловище. Образцами таких пород могут служить датская порода ландрас, а также всемирно известная крупная белая порода мясного типа. Мясо животных этих пород отличается умеренной и небольшой жирностью, сочностью и нежностью.

Свиньи беконного направления имеют белую кожу, удлиненное туловище, высокие ноги, легкие окорока. Беконными породами являются эстонская, латвийская и ландрас. Наиболее распространенная беконная порода ландрас. Ее используют в нашей стране как в чистом виде, так и для улучшения мясных качеств отечественных пород свиней.



Казы

Казы сырокопченые . . .	*700*
Шужук	*200*

Сырокопченые казы и шужук следует промыть, положить в горячий бульон или воду, отварить до готовности (в течение 2 часов), остудить, удалить с них связки шпагата и обрубить выступающие из оболочки реберные кости.

При подаче к столу казы нарезают с оболочкой тонкими кружками, укладывают на середину тарелки, а шужук — по бокам.

Реберные кости казы, находящиеся внутри оболочки, не вытаскивают, а нарубают вместе с нарезкой казы на порции.



вместе с омлетом из расчета 8—10 г на порцию.

* * *

Улучшить вкус мант можно добавлением в мясной фарш небольшого количества тыквы, нарезанной маленькими кубиками. Вместо тыквы можно также добавить небольшое количество мелко измельченной вареной капусты.



На качество откорма большое влияние оказывает возраст свиней. От молодых свиней мясная туша получается с меньшим количеством сала, чем от взрослых. Мясо наращивается у них в больших размерах и с меньшими затратами корма, чем у взрослых. На единицу живого веса для них требуется больше корма, привес их менее калорийный, и поэтому они дают более высокие привесы при откорме, чем взрослые.

Скорость откорма свиней определяется уровнем и качеством кормления. Чем оно обильнее, тем быстрее заканчивается откорм, тем меньше затраты корма на единицу привеса.

При удовлетворительном кормлении, содержании и хорошем откорме вес среднего помета свиньи в 6—8-месячном возрасте нетрудно довести до 1—1,5 тонны. В течение года без особого

Кабырга с гарниром

Баранина (грудинка)	*1000*
Чеснок	*2,0*
Жир	*6*
Огурцы	*300*
Помидоры	*200*
Капуста	*250*
Лук репчатый	*100*
Морковь	*70*
Масло растительное	*30*
Сахар	*10*
Уксус 3%-ный	*30*
Перец	*0,6*
Зелень	*30*
Соль	*по вкусу*

Баранью грудинку вырубают в виде прямоугольника, реберные кости удаляют, оставляя концы их у корейки. После этого покромку грудинки слегка отбивают, солят, посыпают перцем, мелко рубленным чесноком и завертывают в виде рулета, не закрывая концов ребер, затем перевязывают шпагатом, обжаривают, добавляют немного бульона и тушат до готовности.

При подаче кабыргу нарезают по 1—2 куска на порцию вместе с реберной косточкой и гарнируют овощами (помидоры, огурцы) и салатом из капусты.

Салат из капусты приготовляют так. Капусту шинкуют соломкой, перекладывают в кастрюлю, солят, заливают уксусом, нагревают при непрерывном помешивании до ее смягчения, затем охлаждают, добавляют нарезанную соломкой морковь, лук, сахар и все это заправляют растительным маслом.

Для улучшения вкуса жареных мант в тесто можно добавлять 2—3 яйца на 1 кг муки.

* * *

Лепешку для самсы можно приготовить и без тандыра. Для этого ее погружают в подсоленный кипяток и отваривают до готовности, а затем колеруют в духовом шкафу.

* * *

Вареное мясо, вареную птицу, ветчину, язык лучше

напряжения от одной свиноматки можно вырастить приплод весом 2—2,5 тонны. Рекордный вес потомства, выращенного за год от одной свиноматки, достигал 5 тонн и более. Реально такой высокой мясной продуктивности за год не дает ни одно другое животное.

Свиньи значительно превосходят животных всех видов по содержанию съедобных сухих веществ в мясе, а убойный выход их больше, чем у крупного рогатого скота и овец. В этом отношении они уступают лишь птице — первосортным бройлерам.

КАК ОТКАРМЛИВАТЬ ПТИЦУ

Очень хорошо поддается откорму в индивидуальных условиях домашняя птица — куры, утки, гуси и индейки. Они отличаются



Рулет по-казахски

Мясо	*600*
Молоко	*120*
Масло сливочное	*30*
Сало курдючное	*150*
Яйцо, шт.	*1,5*
Огурцы	*220*
Помидоры	*140*
Зеленый горошек	*90*
Хрен	*90*
Зелень	*20*
Овощи для бульона	*60*
Перец, соль, коренья	*по вкусу*

Мясо (мякоть) говядины, телятины или баранины нарезают кусочками по 25—30 г, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Добавляют в него сливочное масло, молоко или воду, соль, молотый черный перец. Все хорошо размешивают и снова пропускают через мясорубку. Затем мясной фарш выбивают до получения однородной массы. Часть приготовленной таким образом массы слоем в 1 см выкладывают на смоченное в холодной воде полотенце. Затем сверху, с одного края, укладывают по длине брусочки отварного курдючного сала и завертывают его мясной рубкой, потом укладывают брусочки омлета и также завертыва-



хранить в небольшом количестве охлажденного бульона.

* * *

Чтобы бульон получился прозрачным, в готовый бульон добавляют яичный белок.

* * *

В фарш для голубцов желательно добавлять сырой рис, так как фарш получается более сочным. Однако продолжительность варки голубцов при этом увеличивается.



скороспелостью, быстро прибавляют в весе. Кроме того, птица неприхотлива к условиям кормления и содержания.

Существуют мясной, мясо-сальный и сальный типы откорма сельскохозяйственной птицы. Для мясного откорма пригодна молодая птица — цыплята, утята, гусята, индюшата; для мясосального — полувзрослая, заканчивающая рост птица. При сальном откорме откармливают взрослую выбракованную птицу.

Наибольший привес получается при откорме молодой, растущей птицы. С возрастом откормленной птицы повышается убойный вес и вес съедобной части тушки.

Откормленная молодая птица отличается от взрослой и по качеству мяса: в тушках откормленных цыплят содержится 10—12 процентов жира, у взрослых кур — до 20 процентов и более.

ют. Такое чередование продолжают, пока будет завернут весь рулет так, чтобы на разрезе получился вид глазированной колбасы. Приготовленный рулет завертывают в полотно или марлю, перевязывают шпагатом. Аккуратно перекладывают в мелкую кастрюлю удлиненной формы, заливают мясным бульоном или водой, чтобы покрыть рулет, добавляют соль, коренья, дают быстро закипеть и доводят до готовности при медленном кипении.

По готовности рулет охлаждают (желательно под легким прессом), развертывают салфетку и нарезают наискось по 1—2 куска на порцию, кладут на блюдо или тарелку. Подают рулет с овощным гарниром (огурцы, помидоры, зеленый горошек). Отдельно подают тертый хрен с уксусом.

Курица, фаршированная по-казахски

Курица	*900*
Баранина	*300*
Рис	*50*
Яйцо, шт.	1,5
Изюм (кишмиш)	*30*
Лук репчатый	*60*

* * *

Мороженое мясо оттаивает медленно. В этом случае первоначальное состояние мышечной ткани почти восстанавливается и мясо по своему качеству близко к охлажденному. Охлажденные мясопродукты хранят при температуре 0+2°.

* * *

Старые куры, соленые языки варят три и более часов;

При откорме молодой птицы жир откладывается между мускульными волокнами, делая мясо нежным, сочным; при интенсивном откорме значительное количество жира откладывается и под кожей, особенно на спине. У взрослой птицы много жира скапливается в брюшной полости.

Откормленные цыплята в возрасте 8—12 недель называются бройлерами, живой вес их достигает 1—1,1 килограмма. Более крупные тушки получаются от цыплят, откормленных в 13—16-недельном возрасте до веса 1,3—1,4 килограмма. Для мясо-сального откорма используют молодняк старше 5 месяцев, куры старше года составляют основной контингент для сального откорма.

Наиболее скороспелыми из всех сельскохозяйственных птиц



Молоко	*180*
Масло сливочное	*60*
Перец	*0,5*
Корица	*0,1*
Гарнир овощной	*900*

В обработанной курице делают надрез кожи вдоль и снимают с костей (каркаса) кожу с мякотью. Оставшееся мясо отделяют от костей и вместе с бараниной пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Рис хорошо промывают и варят до полуготовности, чтобы он был рассыпчатый.

Репчатый лук шинкуют и пассируют на масле до готовности. Изюм промывают. Сырые яйца смешивают с молоком.

Подготовленное мясо, рис, изюм, репчатый лук, яичный льезон смешивают и заправляют молотым перцем и корицей. Этим фаршем наполняют снятую с костей курицу. Сшивают спинной разрез. Тушку завертывают в чистую салфетку, перевязывают шпагатом и придают ей вид цельной ку-



грудинку, баранину, языки говяжьи свежие, солонину говяжью, грудинку копченую — от двух до трех часов; телятину, свинину, уток, гусей, индеек — от одного до двух часов; цыплят, молодых кур, куропаток, рябчиков, тетеревов — от 30 минут до 1 часа.

* * *

Чтобы мясо дикой козы, лося, оленя и зайца было более



являются утки. За 55—60 дней с момента вывода вес утят увеличивается в 50 раз и достигает 2 килограммов. Для производства тонны утиного мяса достаточно вырастить приплод 6—7 уток до 2-месячного возраста, затратив на их кормление 35—40 центнеров концентрированных кормов.

Интенсивный откорм молодых утят заканчивают к 10-недельному возрасту; после 10 недель утята начинают линять, увеличиваются затраты на килограмм привеса.

Откорм молодых гусят по затратам корма наиболее рентабелен в возрасте 4 месяцев, индюшат и гусят — в возрасте 4—4,5 месяца. С возрастом откармливаемой птицы связана и продолжительность откорма. Чем моложе птица, тем длиннее период выгодного откорма. Цыплят-бройлеров, в зависимости от их упитан-

рицы. Затем заливают курицу подсоленной водой или бульоном, чтобы она полностью покрылась жидкостью, и варят до готовности при медленном кипении. После варки курицу охлаждают в этом же бульоне. Затем снимают салфетку и удаляют нитки.

При подаче курицу режут по 2—3 куска на порцию, кладут на блюдо и гарнируют овощами.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бесбармак (мясо по-казахски)

На одну порцию

Баранина	*330*
Лук репчатый	*60*
Мука пшеничная	*75*
Яйцо, шт.	*0,5*
Перец, лавровый лист, петрушка, укроп	*по вкусу*

В просеянной муке делают углубление в виде воронки, вливают в нее соленую воду, сырые яйца и замешивают крутое тесто, которое раскатывают тонкими сочнями, слегка их подсушивают и нарезают в виде квадратиков или ромбов размером примерно 8×8 см.

сочным, рекомендуется после маринования шпиговать его хорошо охлажденным свиным шпиком, нарезанным брусочками длиной 4—5 и шириной 0,3 сантиметра.

* * *

Перед варкой солонину вымачивают в холодной воде, чтобы удалить из нее излишек соли; при этом чем чаще менять воду, тем солонина лучше вымокнет.

ности, откармливают 12—18 дней, взрослых кур — 8—10 дней. гусей — 10—20 дней, уток — 7—14 дней, индеек — 15—25 дней.

Индейка — самая крупная домашняя птица. Вес взрослых индюков тяжелых пород составляет 16—18 килограммов. Уже к 4-месячному возрасту вес молодняка достигает в среднем 4 килограммов. От каждой индейки маточного стада можно получить в приплоде до 120 килограммов высокопитательного диетического мяса при затрате 3—3,5 килограмма концентратов на 1 килограмм привеса.

Скороспелы и неприхотливы к условиям содержания гуси. Летом на пастбищах с хорошим травостоем можно выращивать большие стада гусей почти без подкормки. Зимой для кормления



Бараннну разбнрают на части по суставам соедннення костей, залнвают холодной водой, дают быстро закнпеть, снимают накипь, добавляют соль н продолжают варку прн очень слабом кнпеннн 2—2,5 часа, затем кладут черный перец горошком, лавровый лнст н варят до полной готовностн. В процессе варкн бульон перноднческн перелопачнвают разлнвной ложкой, вследствие чего ограннчнвается бурное кнпенне н бульон насыщается кнслородом воздуха. По готовностн мясо вынимают нз бульона, нарезают шнрокимн ломтнкамн, залнвают его бульоном, добавляют шннкованный кружочками сырой репчатый лук и доводят до кнпення.

Оставшийся бульон процежнвают и делят на две части. Одну часть — для сорпы, которую желательно заправнть молотым черным перцем н разведенной столовой горчнцей (половнна чайной ложкн на 1 л бульона). Хорошо в сорпу добавнть размельченный курт — казахский сыр.

В другой частн бульона (с большим содержаннем жира) отваривают прнготовленные сочнн.

Подают бесбармак в круглом фарфоровом блюде нлн глубокой тарелке, на середину кладут отварные



Крупный кусок солонины для варки запускают в холодную воду, а маленькие — в горячую. В том и в другом случае не следует бурно кипятить воду, так как волокна могут размочалиться и при нарезке мясо будет крошиться.

* * *

Соусные блюда тушат в соусе для придания мясу вкуса соуса-томата; тушить нужно



гусей используют мякину, сенную муку, силос и отходы овощей. При интенсивном выращивании живой вес гусят в 65—70-дневном возрасте достигает в среднем 4,5 килограмма.

При откорме молодой птицы петушки лучше используют корм, чем курочки. Сроки выращивания птицы и примерный вес при убое могут быть такими: цыплята-бройлеры в возрасте 75—80 дней достигают веса 1,5—1,6 килограмма, утята в 55—60 дней — 2 килограмма, гусята в 56—70 дней — 4—4,5 килограмма, индюшата в 120 дней — 4 килограмма. Выход молодняка (в живом весе) от одной несушки примерно следующий: на одну курицу-несушку 80—100 килограммов, на одну утку 100—150 килограммов, на одну гусыню 80—100 и на одну индейку 100—120 килограммов.

сочни, на них — нарезанное мясо с луком, укладывают вокруг незачищенные от мяса жилки (кости с хрящами, разобранные по суставам без разруба), посыпают сверху нарезанной зеленью петрушки, укропа или зеленого лука. Сорпу подают отдельно в пиале.

Баранью голову готовят следующим образом. Предварительно ее опаливают от шерсти, не пережигая кожу, отмачивают и тщательно очищают, затем сбивают рога, разделяют на верхнюю и нижнюю части, выбивают зубы, удаляют горловину, хорошо промывают, складывают челюсти вместе, как у целой головы, погружают голову в кипяток и варят при слабом кипении в течение 3—4 часов до готовности.

Куырдак (казахская поджарка)

Сало курдючное	350
Легкое	750
Сердце	300
Печень	450
Лук репчатый	200
Соль	15
Перец молотый	2
Зелень	30

на пару, чтобы соус не кипел, иначе мясо станет твердое.

* * *

Порционные куски мяса (бифштексы, антрекот) жарить нужно очень быстро, на сильном огне и на толстой чугунной сковороде, чтобы мясо быстро румянилось и не давало из себя соку, иначе оно будет сухим, несочным и на вид некрасивым. Как только биф-

Птица мясо-яичных и мясных пород обладает более высокими откормочными свойствами. Так, в условиях Казахстана для мясного откорма широко используют породу кур мясо-яичного направления — плимутрок. При скрещивании кур породы плимутрок с петухами породы корниш получают скороспелых, высокого качества помесных цыплят-бройлеров, вес которых к 60—70-дневному возрасту при интенсивном кормлении достигает 1,5—1,8 килограмма. Живой вес кур этой породы составляет около 3 килограммов, петухов — около 4 килограммов. По окраске оперения различают восемь разновидностей. Наиболее распространенными являются полосатый и белый плимутроки.

Для получения бройлеров, кроме кур породы плимутрок, используют также кур породы сусекс, нью-гемпшир и род-айланд,



Первый вариант

Курдючное сало нарезают кубиками и обжаривают до вытапливания жира, добавляют нарезанное кубиком легкое, прожаривают 20 мин., кладут нарезанное кубиком сердце, снова прожаривают минут 15, затем добавляют нарезанную кубиком печень, шинкованный репчатый лук, соль, молотый перец, немного бульона и доводят до готовности и необходимого вкуса.

Подают к столу на сковороде, посыпая рубленой зеленью петрушки. Дополнительно на гарнир можно подавать отварной или жареный картофель, нарезанный крупными кубиками.

Это блюдо получится особенно вкусным, если приготовить его из свежих субпродуктов.



штекс заколеруется с обеих сторон на плите, его ставят в духовой жарочный шкаф, где он равномерно прожарится до полной готовности со всех сторон.

* * *

Для придания мясу особого вкуса и аромата во время тушения добавляют пряности: лавровый лист и перец горошком; можно положить также корицу, гвоздику, кориандр,



а также наши отечественные породы — загорскую, московскую, адлерскую, серебристую.

Из пород индеек заслуживает внимания бронзовая широкогрудая. Это крупная птица с широкой выпуклой грудью, длинной, широкой ровной спиной, длинным килем грудной кости и высокими, довольно толстыми ногами. Голова и шея с кожными образованиями. Оперение в основном черное, с медно-бронзовым отливом. На маховых перьях имеются белые или серо-белые поперечные полосы с бронзовыми отметинами на конце, кончики крыльев белые. Индейки весят 8—9, индюки — около 16 килограммов.

Самой распространенной мясной породой уток является пекинская. Птица отличается длинным массивным и глубоким

Второй вариант

Рубец бараний	950
Легкое баранье	850
Печень баранья	750
Сердце баранье	450
Мясная обрезь	800
Жир	350
Лук репчатый	160
Перец черный	0,4
Лавровый лист	2
Соль	50

Обработанный рубец заливают водой, солят, дают быстро закипеть, добавляют лавровый лист, перец и варят при медленном кипении часа полтора до полуготовности, затем охлаждают и нарезают мелкими кусочками.

На разогретую жиром сковороду кладут нарезанное кубиками легкое, прожаривают минут 20, затем закладывают также нарезанные кубиками сердце и мясную обрезь, солят и продолжают обжарку, через 5 минут добавляют рубец, снова прожаривают 10 минут, кладут нарезанную кубиками печень, шинкованный репчатый лук и доводят до готовности и вкуса.

бадьян, меторан и тмин, ароматические овощи, пастернак, сельдерей, петрушку, репчатый лук, маринад из овощей и фруктов.

* * *

Готовую птицу нарезают всегда перед самой подачей на стол, иначе куски высыхают и сморщиваются; если же разрезанную птицу держать в соусе,

туловищем, слегка приподнятым спереди; широкой и длинной спиной; толстой, средней длины шеей. Оперение белое, с кремовым оттенком. Утки весят 3—3,5, селезни — 3,5—4 килограмма. Пекинские утки скороспелы, хорошо откармливаются, очень выносливы, легко переносят суровые зимы. В 55—60-дневном возрасте вес утят достигает 2—2,5 килограмма. Мясо хорошего качества.

Наиболее распространенной породой гусей являются холмогорские. По цвету оперения они бывают белыми и серыми. Клюв и ноги желтовато-оранжевого цвета. Под клювом имеется кожная складка — «кошелек». Голова большая, с шишкой на лбу, шея длинная, туловище массивное, широкое, со складкой на животе, грудь глубокая, хорошо развитая. Средний вес гуся — 7,5—8, от-



Кишки бараньи тушеные

Кишки	*1000*
Масло сливочное	*200*
Перец черный	*1,0*
Томат-пюре	*25*

Очищенные кишки бараньи сплетают косичками, заливают водой и отваривают. После этого укладывают на сковороду с распущенным маслом, посыпают молотым перцем, солят, заливают бульоном или горячей водой, чтобы кишки были полностью покрыты, добавляют томат-пюре и тушат в жарочном шкафу до готовности.

Подают к столу как горячую закуску, поливая соусом, в котором тушились кишки.

Кишки бараньи тушеные можно также подавать в качестве второго блюда.



то потом ее трудно уложить на блюдо, она будет разваливаться. Если почему-либо птица нарезана раньше и остыла, то подогревать ее нужно на пару, чтобы соус не кипел. В этом случае куски мяса не развалятся.

* * *

Во время приготовления узбекского плова вмесе с рисом хорошо добавлять целые очищенные от чешуи головки чеснока, которые по готовности плова вынимают и украшают ими плов сверху.



дельных особей — 12 килограммов. Гуси этой породы хорошо откармливаются и дают тяжелые тушки с хорошим качеством мяса и большим отложением жира.

Основными кормами для откорма птицы служат фуражное зерно, зерновые отходы, отруби и прочие мельничные отходы; для сбалансирования рационов по белку используют жмыхи, шроты, мясную и рыбную муку, снятое молоко и другие корма животного происхождения, из сочных — картофель, зелень. Из зерновых кормов лучшим является кукуруза: она превосходит пшеницу, овес, ячмень по питательности и по влиянию на качество тушек откормленной птицы. Кукуруза способствует наибольшему по сравнению с другими зерновыми кормами отложению жира в мышцах и наиболее равномерному распределению его по

Шашлык узбекский

На два шашлыка

Баранина	130
Сало курдючное	10
Лук репчатый	50
Мука пшеничная	5
Зелень	20

Для маринада

Анис	1
Лук репчатый	20
Перец красный	1
Уксус 3%-ный	10
Соль	3

Баранину (задняя нога, корейка, филе, почечная часть) нарезают в виде кубиков весом 15 г, заправляют мелко рубленным репчатым луком, молотым перцем, солью, анисом, сбрызгивают уксусом и маринуют в прохладном месте в течение 4—6 часов.

Мясо нанизывают на шпажку, на конец которой насаживают кусочек курдючного сала, посыпают мукой и обжаривают над раскаленными углями в специальной шашлычнице (мангале).

Подают вместе со шпажкой. На гарнир — шинкованный кольцами репчатый лук или нарезанный шпалами зеленый лук и зелень петрушки.

* * *

Тушеное мясо станет вкуснее и ароматнее, если во время тушения влить немного сухого вина (1—2 столовые ложки на 500 граммов мяса), а вместо бульона — хлебный квас.

* * *

Лучшие вкусовые качества фарша получаются, если лавровый лист, черный перец горошком вскипятить в воде (на 1 л воды 5—6 лавровых листьев и 8—10 горошин перца), за-

всему телу. При откорме преимущественно на ячмене, овсе и пшенице откладывается больше внутреннего и подкожного жира.

При кукурузном откорме жир получается желтоватого цвета и более мягкий. При откорме цыплят и кур зерновые корма скармливают тонкоразмолотыми в смеси с другими концентратами. Корм задают или сухим, или часть в виде влажной рассыпчатой мешанки и часть сухим. Влажные мешанки желательно приготовлять на обрате (примерно 2 части обрата на 1 часть сухой смеси), в таких случаях из смеси исключают корма животного происхождения.

Взрослым курам корм раздают 4—5 раз, индейкам, уткам и гусям — 3—4 раза в день. Каждый раз птице дают столько корма, чтобы она съедала его в течение часа. Если кормят одновре-



Шашлык казахский (из печенки)

На один шашлык

Печенка	*160*
Сало курдючное	*40*
Соль, уксус, перец, зелень	*по вкусу*

Печенку промывают, снимают с нее пленку и нарезают квадратными ломтиками толщиной до 15 мм. Их нанизывают на шпажку, чередуя с ломтиками бараньего курдючного сала, нарезанными так же, как печенка, но вдвое тоньше.

Жарят шашлык над горящими без дыма и пламени древесными или саксаульными углями и при обжаривании периодически поливают соленым раствором (на 1 л воды 100 г соли). Не следует пережаривать печенку, так как она теряет вкус.

Подают к столу со шпажкой, посыпают рубленой зеленью, поливают 3%-ным раствором уксуса, посыпают перцем.



тем закрыть крышкой, остудить, процедить и этим настоем вместо воды разводить мясной фарш.

* * *

Сливочное масло для начинки котлет по-киевски можно смешивать с желтком яйца, протертым через сито с солью, мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки.

* * *

Нужно знать, что вкус и аромат мяса и соуса дополня-



менно зерном и мягким кормом, то в утреннее кормление дают $^1/_3$ зерна, а в вечернее — $^2/_3$. Днем скармливают мягкий увлажненный корм (мешанки). Нужно следить за тем, чтобы сухая мягкая смесь постоянно находилась в птичнике для поедания вволю. Летом птице необходимо давать свежую зелень, а зимой подвешивать кочаны капусты и пучки витаминного сена.

Птицу надо поить вволю, так как при недостатке воды сильно ограничивается потребление кормов и снижается продуктивность. При любом кормлении молодняку дают молодую, мелко изрезанную траву. Цыплятам и гусятам обычно скармливают влажные смеси с включением в них травы, корнеплодов, вареного картофеля, творога, снятого молока. В основном молодняку скармливают те же корма, что и взрослой птице. Однако подготовка их

Шашлык по-казахски

На один шашлык

Баранина	110
Лук	15
Соль	1
Перец	0,1

Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) нарезают кусочками весом по 15 г, надевают на шпажки и жарят над раскаленными древесными углями в мангале до готовности, до образования румяной корочки. Во время обжарки мясо периодически поливают соленым раствором воды с перцем. При подаче к столу шашлык посыпают тонко нарезанным луком и перцем.

Шашлык из баранины

На один шашлык

Баранина	110
Перец	0,5
Лук репчатый	30
Уксус 3%-ный	10
Сахар	1
Соль	1,5

ют приправы, ароматические овощи и пряности.

Ароматические овощи (лук, морковь, сельдерей и петрушку) кладут из расчета 100 граммов овощей на 1 килограмм мяса. Приправы и пряности к мясу при тушении добавляют в следующих количествах: перец, лавровый лист — 0,5 грамма, зелень петрушки — 5 граммов, укроп — 3 грамма. Этот

несколько отличается. Так, например, зерновые молотые корма молодняку до 3—4-недельного возраста скармливают отсеянными от оболочек. Молодняку задают корм в первые дни жизни раз восемь, а затем число кормлений уменьшают и к 8-недельному возрасту доводят до 5—4. Откорм молодняка нужно закончить до линьки.

Откармливать цыплят лучше всего сухим комбикормом. Зелень, обрат, дрожжи скармливают во влажной мешанке, которую задают 1—2 раза в день. Утят откармливают тонкоразмолотыми влажными мешанками, гусят — зерновой дертью с добавлением белковых кормов и небольшого количества картофеля. Осенью взрослых уток и гусей откармливают преимущественно зерном и картофелем. Уткам дают влажные мешанки, гусям — цельное



Мякоть баранины нарезают кусочками весом по 15 г, солят, посыпают перцем, смачивают столовым уксусом, добавляют небольшое количество тонко нарезанного лука, перемешивают и маринуют в глиняной посуде в течение 4—5 часов. Затем мясо надевают на шпажку и жарят над горящими древесными углями до готовности в мангале.

При подаче шашлык посыпают маринованным в уксусе с сахаром репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами.

Шашлык из баранины получится особенно сочным, ароматным, нежным и вкусным, если приготовить его из молодой баранины с достаточным содержанием жира.



набор может быть дополнен корицей, гвоздикой, мускатным орехом, которые кладут по 0,5 грамма.

* * *

Котлеты кладите на горячую сковороду осторожно, «от себя», чтобы не обжечься брызгами жира. Так же осторожно опускайте продукты в кипящую воду.

* * *

Корни хрена быстро высыхают, становятся вялыми. Пе-



зерно, размоченное в воде, иногда слегка пророщенное, вареный картофель. С наступлением морозов зерно дают сухим, целым или дробленым.

При кормлении птицы сухими кормами около 80 процентов должны занимать зерновые (у гусей — около 60 процентов), а остальные 20 процентов — белковые, животные и растительные (жмыхи) и сенная мука примерно поровну. Гусям сенной муки можно скармливать до 30 процентов веса всех сухих кормов. Кроме натуральных кормов, птице нужно давать минеральные подкормки (мел), поваренную соль, микроэлементы, в частности, соли марганца и йода, зимой — витаминные препараты (витамин Д), подкормки (дрожжи), а также гравий или крупный песок.

Асып (колбаса казахская)

Баранина	200
Сердце	200
Легкое	250
Печень	170
Сало курдючное	150
Лук репчатый	120
Рис	150
Соль	15
Перец черный	1
Кишки (толстые бараньи)	200

Бараньи кишки (гузенки) вывертывают, тщательно обрабатывают и промывают. Мякоть баранины, сердце, легкое и печень нарезают кусочками и пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанное курдючное сало, рубленый репчатый лук, промытый рис, соль, молотый черный перец, все хорошо перемешивают и разводят холодной водой. Приготовленным фаршем при помощи колбасного шприца или приспособлением через мясорубку (вместо решетки вставляется металлическая трубка) начиняют кишки. После этого их завязывают с двух концов шпагатом.

Перед варкой кишки прокалывают иглой в нескольких местах, кладут в кипящую подсоленную воду или бульон и варят 50—60 мин. Подают в горячем или холодном виде.

ред тем, как чистить, подержите их в воде.

Чтобы натертый хрен не потемнел, сбрызните его лимонным соком или уксусом и хорошо перемешайте.

Хранить натертый хрен нужно в закрытой посуде в холодильнике.

* * *

В чесноке много витаминов В, С, Д, есть вещества, которые повышают аппетит, налажива-

МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДРУГИХ ВИДОВ ЖИВОТНЫХ

Для приготовления мясных блюд пригодно также мясо кроликов, буйволов, оленей и верблюдов.

Кроликов разводят для получения высококачественного мяса, а также пуха для выделки лучшего фетра и шкурок для меховых изделий. Они очень плодовиты и скороспелы, неприхотливы к корму. В течение года от одной взрослой самки можно получить до 60 крольчат, или 100—150 килограммов мяса. Мясо кроликов отличается высокой питательной ценностью (в нем много белков и мало жира) и вкусовыми качествами, поэтому его используют в диетическом питании детей и людей престарелого возраста, а также при гипертонической болезни, болезни печени и



Ми-шужук (кишки с мозгом)

Мозги	*800*
Баранина или говядина	*400*
Рис	*120*
Лук репчатый	*160*
Соль	*10*
Перец черный	*1*
Кишки	*200*

Мозги заливают холодной водой, вымачивают в течение 1—2 часов и очищают от верхней пленки и кровяных подтеков. Мякоть баранины или говядины нарезают на куски весом по 25—30 г и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Лук репчатый очищают и мелко рубят. Рис перебирают и хорошо промывают холодной водой. Затем мозги, баранину, рис и лук смешивают, заправляют солью, молотым черным перцем и разводят холодной водой до густоты жидкой каши. Этим фаршем начиняют кишки, перевязывают их концы шпагатом, делают несколько проколов иглой и отваривают в кипящей воде до готовности.



ют работу кишечника. Добавление чеснока повышает усвояемость пищи. Пусть чеснок будет на вашем столе каждый день.

* * *

В кастрюлю с пригоревшими остатками пищи налейте воды, добавьте ложку соды и дайте постоять. Еще способ: насыпьте в кастрюлю пригоршню соли, а через несколько часов вымойте ее.



желудка. Средний живой вес кроликов — от 3,8 до 5,0 килограммов, убойный выход — 48—50 процентов. По упитанности кроликов подразделяют на I и II категории. Перед кролиководами поставлена задача разводить и выращивать на мясо бройлерных кроликов мясных пород, как это практикуется в других странах. Бройлерные кролики — это животные в возрасте 8 недель с живым весом 1,8—1,9 килограмма и весом тушки 1,0—1,1 килограмма. Мясо бройлерных кроликов по своей питательной ценности превосходит свинину, телятину и курятину.

Буйволы распространены в Закавказье, где их используют в качестве рабочего скота. Мясо буйволов более грубое и менее вкусное, чем мясо крупного рогатого скота. По упитанности буйволов подразделяют так же, как и молодняк крупного рогато-

Кеспе с мясом (лапша)

На одну порцию

Говядина	*80*
Кости на бульон	*100*
Мука пшеничная	*40*
Яйцо, шт.	*0,5*
Морковь	*25*
Лук репчатый	*20*
Жир животный	*10*
Специи	*по вкусу*

На столе в муке делают воронку, вливают в нее соленую воду, сырые яйца и замешивают крутое тесто. Тесто тонко раскатывают, складывают трубочкой и нарезают тонкой длинной соломкой лапшу.

В приготовленный подсоленный костный бульон кладут мясо и варят его до готовности. Затем в него опускают нарезанную соломкой пассированную морковь, приготовленную лапшу и варят до всплытия лапши наверх, добавляя нашинкованный сырой репчатый лук, перец, лавровый лист.

При подаче мясо вынимают и нарезают тонкими ломтиками по 1—2 кусочка на порцию.

* * *

Нарезанный лук сохранит свежесть, если положить его на блюдце, посыпанное солью.

* * *

Чтобы жир на раскаленной сковороде не разбрызгивался, посыпьте ее солью.

* * *

Мясо сохранится более продолжительное время, если сначала завернуть его в плотную бумагу, а затем в смоченную рассолом полотняную ткань.

* * *

Перед употреблением новой сковороды на дно ее посыпают

го скота. Живой вес буйволов — 500—800, буйволиц — 400—500 килограммов. Убойный выход составляет 46—50 процентов для скота высшей упитанности, 43—46 процентов — для средней и 40—43 процента — для нижесредней, выход жира — соответственно 5—6, 3—4 и 0,1—0,2 процента.

Оленей разводят в районах Крайнего Севера, где их используют для транспортных целей, а также для производства мяса и шкуры. Пантовое оленеводство развито в Алтайском, Красноярском, Приморском краях и Казахской ССР. По упитанности северных оленей подразделяют на категории — высшую, среднюю и нижесреднюю. Живой вес северных оленей — 90—140 килограммов, убойный выход — 47—55 процентов.

Верблюдов разводят в зонах сухих степей, полупустынь



Сорпа (бульон) с баурсаками

На одну порцию

Кости	*100*
Мясо (говядина)	*160*
Лук репчатый	*20*
Морковь	*20*
Специи, зелень	*по вкусу*

Для приготовления баурсаков:

Мука пшеничная	*50*
Яйцо, шт.	*1/10*
Масло сливочное	*0,3*
Сахар	*0,3*
Дрожжи	*0,5*
Сало растительное	*6*

В кастрюлю кладут два-три куска грудинки с косточкой, заливают бульоном, солят и варят при медленном кипении. За 10—15 минут до готовности добавляют перец горошком, лавровый лист, нарезанные морковь, лук репчатый и доводят до готовности и вкуса.

Подается сорпа в большой пиале или глубокой тарелке, сверху насыпают рубленую зелень. Отдельно, на пирожковой тарелке, подают баурсаки из сдобного теста.



слой соли, ставят на огонь и разогревают. Затем сковороду протирают этой же солью, смазывают жиром и снова ставят на огонь и хорошо прокаливают.

* * *

Прежде чем резать лук, натрите нож солью, тогда он не будет иметь неприятного запаха.



и пустынь. В этих условиях верблюды исключительно ценные животные. В Туркмении и Казахстане имеются такие земельные территории, где можно содержать только верблюдов.

Использование верблюдов на мясо раньше носило случайный характер. На мясо забивали только выбракованных по старости или по болезни животных. Теперь мясная продуктивность верблюдов приобретает большое значение.

Верблюды относятся к позднеспелым животным. Этот признак является следствием плохих кормовых условий при выращивании молодняка. Скороспелость верблюдов может быть значительно повышена, если их выращивать так, как выращивается молодняк крупного рогатого скота мясных пород в степных условиях. Чтобы верблюжонок хорошо развивался, необходимо прекратить

Солянка по-казахски

На одну порцию

Кости на бульон	*100*
Говядина	*60*
Колбаса баранья	*25*
Казы или копченая баранина	*30*
Язык (говяжий)	*40*
Огурцы соленые	*60*
Лук репчатый	*50*
Масло топленое	*10*
Томат-пюре	*25*
Специи	*по вкусу*
Зелень	*5*
Сметана	*30*

Соленые огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль на четыре части и удаляют из них семечки, затем нарезают их тонкими пластиками, заливают крепким бульоном и отваривают.

Нашинкованный репчатый лук пассируют на жире вместе с томатом-пюре. Вареные мясо и язык, колбасу и казы нарезают тонкими ломтиками.

В отдельную кастрюлю вливают бульон или воду, добавляют соль, масло, сахар и нагревают до кипения. Затем всыпают сразу всю просеянную муку, хорошо вымешивают и проваривают 5—6 минут, не переста-

Советы молодой хозяйке

Если нет холодильника...

Мясо можно хранить и без холодильника. Перед закладкой на хранение свежее мясо зачищают от загрязнений, кровяных подтеков и бахромистых порезов. Чем крупнее кусок

дойку верблюдицы и выращивать его на полном подсосе. Верблюдицу и верблюжонка нужно все время держать вместе на пастбище, а в стойловый период при отсутствии хороших пастбищ кормить хорошим сеном. При таком содержании можно получить хороший молодняк, пригодный для убоя на мясо. Мясо молодых упитанных верблюдов по питательности не уступает говядине. Убойный выход туши верблюдов составляет в среднем 50 процентов.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАТЕГОРИЙ УПИТАННОСТИ СКОТА И ПТИЦЫ

Чтобы убедиться, достаточно ли вы откормили животных или птицу в условиях индивидуального хозяйства, в каком состоянии упитанности они подготовлены к убою, необходимо определить их категории упитанности.



Для приготовления заварных клецок

Мука пшеничная	*20*
Масло сливочное	*5*
Яйцо, шт.	*1/4*
Бульон	*30*
Соль	*10*
Сахар	*10*

вая перемешивать. После этого тесто снимают с огня и постепенно добавляют по одному сырому яйцу, все время тщательно размешивая. Когда тесто станет тягучим и начнет прилипать к веселке, приступают к его разделке при помощи столовой и чайной ложек. Делается это так: в столовую ложку набирают тесто, а чайной — снимают часть теста и опускают его в горячую подсолнечную воду или бульон и варят при слабом кипении 5—6 минут. Сваренные клецки хранят в горячем бульоне или же откидывают на сито, накрывают влажной марлей и сохраняют в холодном месте.

В кипящий бульон кладут приготовленные огурцы, лук с томатом, все мясопродукты, черный перец горошком, лавровый лист, дают вскипеть и доводят до вкуса.

При подаче к мясу добавляют горячие клецки, сметану и зелень.



отруба мяса, тем лучше оно сохранится. При этом промывать мясо водой ни в коем случае нельзя. Существует несколько способов хранения мяса.

В растительном масле. Кусок мяса кладут в кастрюлю, заливают кипяченым остуженным растительным маслом так, чтобы покрыть им мясо.



Крупный рогатый скот по возрасту и полу подразделяется на четыре группы: I — волы (кастрированные самцы) и коровы, II — быки (бугаи — некастрированные самцы), III — молодняк (бычки, кастраты, телки, нетели старше 3 месяцев, но не старше 3 лет и имеющие не более двух пар постоянных резцов), IV — телята в возрасте от 14 дней до 3 месяцев.

По степени упитанности волов, коров и молодняк подразделяют на три категории — высшую, среднюю и нижесреднюю, а быков и телят на две категории — I и II.

Упитанность определяют внешним просмотром и прощупыванием мышечной ткани и подкожных жировых отложений. Обсле-

Ащы-сорпа

На одну порцию

Кости на бульон	*100*
Мясо (говядина, баранина)	*150*
Сало курдючное	*25*
или животное масло	*15*
Редька	*30*
Лук репчатый	*50*
Помидоры	*40*
Чеснок	*2*
Уксус винный	*15*
Яйцо шт. } *Для омлета*	*1*
Молоко } *Для омлета*	*15*
Специи, зелень	*5*
Перец	*по вкусу*

Мясо нарезают кусочками в виде лапши по 10—15 г и обжаривают до образования корочки вместе с курдючным салом. Затем его солят, посыпают перцем, добавляют нарезанный лук, шинкованную соломкой редьку и продолжают жарить еще 8—10 минут. Потом кладут свежие помидоры, нарезанные дольками, мелко рубленный чеснок, лавровый лист, подливая винный уксус, немного бульона и весь соус тушат до готовности.

Готовый мясной соус вводят в приготовленный процеженный костный бульон, добавляют яичный омлет (яйцо с молоком), нарезанный в виде лапши, дают вскипеть и доводят до вкуса.

При подаче к столу мясо посыпают рубленой зеленью.

В молоке. Мясо заливают остуженным и обезжиренным кипяченым молоком или сывороткой.

В жире. В горячий растопленный жир кладут куски мяса. Жир застывает и предохраняет их от порчи.

Обжаривание. Мясо нарезают на куски весом по 20—30 г, солят, обжаривают в жире и охлаждают.

дование крупного рогатого скота обычно начинают с прощупывания седалищных бугров, основания хвоста, маклоков и в щупе (область коленной складки). Затем приступают к прощупыванию ребра, задней и передней части груди. Иногда дополнительно обследуют остистые отростки поясничных позвонков. У бычков-кастратов, кроме того, прощупывают мошонку.

Приводим основные показатели упитанности волов, коров и молодняка крупного рогатого скота.

В ы с ш а я у п и т а н н о с т ь — округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; отложения подкожного жира хорошо прощупываются у основания хвоста, на седалищных буграх, маклоках, в щупе и двух последних ребрах. К выс-



Сорпа с клецками

На одну порцию

Баранина	330
Чернослив сушеный	20
Морковь	25
Лук репчатый	25
Мука пшеничная (для клецок)	40
Масло сливочное (для клецок)	5
Яйцо, шт. (для клецок)	1/8
Бульон	60
Соль	1
Перец, лавровый лист	по вкусу

Баранину нарезают по 5 кусочков на порцию, обжаривают до румяной корочки, заливают горячей водой или костным бульоном, солят и тушат до готовности.

В посуду кладут 150 г готового мяса, заливают бульоном, добавляют перец, лавровый лист, пассированные морковь, репчатый лук. Из заранее приготовленного заварного теста разделывают клецки и варят их в этом же бульоне. Когда клецки всплывут, в бульон кладут бланшированный чернослив, доводят до кипения и вкуса.



В пергаменте. Кусок мяса смазывают растительным, говяжьим, бараньим или свиным жиром, обертывают в пергаментную бумагу и подвешивают в прохладном месте.

Маринование. Кусок мяса смачивают столовым уксусом и выносят в прохладное место.

Соление. Куски мяса пересыпают солью, рассолу дают стечь в течение суток. С мяса



шей упитанности относят также хорошо откормленных бычков в возрасте до двух лет, живым весом 300 килограммов и выше, независимо от степени отложения у них подкожного жира, если по отдельным показателям они отвечают требованиям для животных высшей упитанности.

Средняя упитанность — несколько угловатые формы туловища (у молодых животных недостаточно округлые), удовлетворительно развитая мускулатура. У коров и волов бедра слегка подтянуты, лопатки выделяются, седалищные бугры, маклоки и остистые отростки спинных и поясничных позвонков выступают, но не резко; подкожные жировые отложения прощупываются у основания хвоста и на седалищных буграх; у волов мошонка на ощупь мягкая, слабо заполнена жиром. У молодняка

Салма с бараниной

Мука	*Для теста*	*350*
Бульон или вода	*Для теста*	*100*
Яйца, шт.	*Для теста*	*2*
Баранина		*450*
Лук репчатый		*144*
Морковь		*150*
Картофель		*800*
Специи, соль		*по вкусу*

Для приготовления салмы из муки, яиц, соли, бульона или воды замешивают тесто немного мягче, чем тесто для лапши. Готовое тесто разрезают на куски граммов по 100 и раскатывают на палочки толщиной около сантиметра. Палочки нарезают поперек на кусочки величиной в кедровый орешек, а затем быстрым движением пальца правой руки крутят каждый орешек, чтобы получилась форма ушка.

В кипящий подсоленный бульон из баранины кладут нарезанную мелким кубиком морковь, нарезанный крупным кубиком картофель, проваривают минут 15—20, добавляют нарезанный репчатый лук, салму, перец горошком, лавровый лист и доводят до готовности и вкуса. По готовности салма всплывает наверх. Подают с отварной бараниной, посыпая рубленой зеленью.

стряхивают соль, заливают вскипяченным тузлуком (на 10 л воды 100 г соли, 2 г перца, 5 л селитры, 1 г лаврового листа, 5 г чеснока) и ставят в прохладное место.

Замороженное мясо необходимо оттаивать медленно. Рубить мясо на мелкие куски для ускорения оттаивания не рекомендуется. Это ухудшает его качество.

бедра не подтянуты, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают; отложения подкожного жира у основания хвоста могут и не прощупываться.

Нижесредняя упитанность — угловатые формы туловища; неудовлетворительно развита мускулатура. Маклоки, седалищные бугры и остистые отростки спинных и поясничных позвонков выступают (у взрослых животных заметно). Подкожные жировые отложения могут быть у взрослых животных в виде небольших участков на седалищных буграх и пояснице; у молодняка эти отложения не прощупываются.

Упитанность I категории быков. Туловище округлой формы, мускулатура развита хорошо, кости скелета не выступают.



Пити

(баранина с картофелем и алычой)

Баранина	*650*
Горох	*120*
Сало курдючное	*90*
Лук репчатый	*110*
Картофель	*900*
Алыча свежая	*120*
или сушеная	*60*
Шафран	*0,6*
или томат-пюре	*60*
или помидоры свежие	*350*
Соль и специи	*по вкусу*

Для приготовления баранины с картофелем и алычой используют мясо второго и даже третьего сорта.

Грудинку, шею или лопатку баранины с костью нарубают по 50—80 г по 2—3 куска на порцию. Горох перебирают, промывают и замачивают в холодной воде в течение 4—5 часов.

Куски баранины и замоченный горох кладут в кастрюлю, заливают холодной водой (объем содержимого должен быть около 0,6 л на одну порцию). Кастрюлю ставят на слабый



ЭТО ИНТЕРЕСНО

По данным одной из венских газет, австрийцы постепенно свели потребление говядины до минимума — они заменили ее свининой. Сегодня потребление свиного мяса в Австрии составляет 35—32 кг на душу населения в год, что является своеобразным мировым рекордом.



Упитанность II категории быков. У животных этой категории упитанности туловище несколько угловатой формы, удовлетворительно развитая мускулатура, слегка выступающие кости скелета, бедра и лопатки слегка подтянуты.

Телята I категории упитанности (выпоенные молоком), весом не менее 30 килограммов имеют удовлетворительно развитую мускулатуру. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка прощупываются. Слизистая оболочка век, губ, неба и десен белого цвета, на деснах — со слегка розовым оттенком, а на губах и небе может быть желтоватого цвета.

Телята II категории упитанности (получавшие подкормку) имеют менее развитую мускулатуру, несколько

огонь и варят мясо постепенно, не допуская бурного кипения. Во время варки следует периодически снимать шумовкой образующуюся на поверхности бульона пену.

За полчаса до готовности в баранину кладут очищенный, нарезанный крупными кубиками или мелкий целый картофель, промытую алычу и продолжают варить минут 10, затем кладут нарезанный крупными кубиками сырой репчатый лук, курдючное сало, нарезанное мелкими кусочками, добавляют настой шафрана или томат-пюре и при очень медленном кипении доводят до готовности и вкуса. После этого выдерживают минут 15—20 — дают настояться. Бульон должен быть прозрачным с желтоватым оттенком и приятным ароматом.

Для настоя шафран (из расчета 1 г на 120 г воды) заливают кипящей водой и дают настояться (закрывают как чай). На две порции пити достаточно одной столовой ложки настоя шафрана. В зависимости от сезона шафран и алычу можно заменять свежими помидорами; курдючное сало — топленым маслом.

При подаче пити посыпают мелко толченой сушеной мятой или зеленью укропа. Подают в горшочке, рядом с ним ставят чистую тарелку или кисе (большую пиалу). Температура супа должна быть не менее 75°.

Кто торопливо ест и пьет, на свете долго не живет.

Чешская пословица

Вкусная еда — бальзам для души.

Таджикская пословица

выступающие остистые отростки. Слизистая оболочка век, губ и неба может быть красноватой.

Овцы и козы по упитанности также подразделяются на 3 категории: высшую, среднюю и нижесреднюю.

Овцы и козы высшей упитанности имеют хорошо развитую мускулатуру, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, а у коз выступают слегка. Подкожные жировые отложения у овец хорошо прощупываются на пояснице и в меньшей степени — на спине и ребрах, у коз — на пояснице и ребрах, у курдючных овец — в курдюке, а у жирнохвостых на хвосте имеются значительные отложения жира.

Овцы и козы средней упитанности имеют удовлетворительно развитую мускулатуру. Остистые отростки



Харчо (суп по-грузински)

Грудинка говяжья или баранья	*650*
Рис	*180*
Маргарин столовый	*60*
Лук репчатый	*180*
Чеснок	*20*
Томат-пюре	*90*
Ткемали и зелень	*120*
Перец стручковый горький	*0,6*

Говяжью или баранью грудинку ополаскивают водой, рубят на кусочки по 35 г, мясо кладут в котел, заливают водой и варят при очень слабом кипении в течение 1,5 часа, снимая хлопья пены.

Затем в бульон с мясом вводят промытый рис и варят с добавлением в конце варки репчатого лука, нарезанного кружочками и прокипяченного в жирном бульоне (брезе), и пассированного томата.

До вкуса доводят солью, рубленым чесноком, соусом ткемали или пастилой в виде раствора, а также красным перцем.

При подаче к столу суп посыпают зеленью.

К супу-харчо отдельно подают лаваш (хлеб).



Такие названия, как ростбиф и бифштекс, которые можно встретить в любом меню во всем мире, сразу же выдают свое англо-саксонское происхождение. Англия — единственная страна, где, согласно легенде, жареная говядина была возведена в ранг пищи аристократов.

В 1617 году бедро быка было «посвящено в рыцари».



поясничных позвонков выступают слегка, а спинных позвонков весьма заметно, у коз отростки позвонков и маклоки выступают, холка выступает значительно. Отложения подкожного жира не прощупываются. В курдюке и на хвосте жирнохвостых овец имеются незначительные отложения жира.

Свиней по категориям упитанности подразделяют в зависимости от возраста, живого веса, характера откорма и степени упитанности. Различают следующие группы упитанности: жирные, беконные, мясные и поросята I и II категорий.

Жирные свиньи — округлые формы туловища, широкая спина, хорошо развитые и округленные лопатки и окорока. Остистые отростки спинных позвонков не прощупываются. Толщина шпика — свыше 4 сантиметров.

Кифта-шурпа

Кости	*600*
Баранина	*600*
Рис	*60*
Яйца, шт.	*2*
Перец	*1*
Соль	*20*
Вода	*40*
Картофель	*600*
Жир	*60*
Лук репчатый	*180*
Морковь	*180*
Перцы зеленые	*50*
Помидоры	*250*
Горох	*120*

Горох перебирают, моют, замачивают и через два часа отваривают до готовности, без добавления соли. Картофель, лук репчатый и морковь очищенные, помидоры нарезают ломтиками, перцы зеленые — соломкой. Лук репчатый, морковь, перцы зеленые пассируют до полуготовности с добавлением свежих помидоров. Из пищевых костей приготовляют бульон.

Баранину два раза измельчают через мясорубку, в мясной фарш добавляют припущенный рис, сырые яйца, соль, перец и воду. Массу размешивают, расфасовывают и формуют кифта в виде сарделек по 2 штуки на порцию.

В процеженный кипящий бульон

* * *

Названия многих блюд пришли к нам из французского языка: рулеты, котлеты, фрикадельки, антрекот, соус, майонез, пом-фри, омлет и многие другие.

* * *

Самое вкусное мясо — всегда на косточке, а самая плодородная земля — между гор.

Пословица

Беконные свиньи — округлые формы туловища, ровная выпуклость спины, допускается незначительная, тонкая кожа. Длина туловища от затылочного гребня до корня хвоста не менее 100 сантиметров. Живой вес от 75 до 100 килограммов, возраст — 6—8 месяцев. У свиней этой категории не допускается отвислость живота и травматические повреждения на коже (раны, укусы, кровоподтеки). Остистые отростки спинных позвонков прощупываются, не выступают. Шпик — плотный (твердый), толщиной от 2 до 4 сантиметров. К беконным нельзя относить супоросных и опоросившихся свинок, а также животных черной и пестрой мастей. Самцов нужно кастрировать.

Мясные свиньи — недостаточно округлое туловище, несколько выделяющиеся лопатки. Остистые отростки спинных



кладут кифта, варят до полуготовности, затем аакладывают картофель, через 10 минут — пассированные лук репчатый, морковь с помидорами и отваренный горох и доводят шурпу до готовности и вкуса.

При подаче к столу наливают в кисе и посыпают рубленой зеленью.

Суюк-ош (суп узбекский)

Говядина	650
Сало растительное	60
Картофель	560
Морковь	60
Лук репчатый	140

Говядину моют, измельчают на мясорубке или рубят ножом, добавляют немного воды, соль, кладут в посуду с жиром и обжаривают. Когда жидкость в посуде испарится, к мясу добавляют репчатый лук, морковь и все обжаривают 15 минут. Мясо пере-



* * *

Есть в Югославии область — Воеводина. Там очень любят свинину. Свинину едят там круглый год, но в рождество ее можно увидеть на каждом праздничном столе. В эти дни птицу к столу не подают — только свинину. С давних времен здесь бытует поговорка: «Куры отступают, свиньи наступают!»



позвонков могут прощупываться. Толщина шпика — от 1,5 до 4 сантиметров. Живой вес — от 59 килограммов и выше. К категории мясных относят также упитанных подсвинков живым весом от 20 до 59 килограммов, с недостаточно округлым туловищем и слегка выдающимися лопатками; остистые отростки спинных позвонков не выступают, но легко прощупываются.

Поросят по упитанности подразделяют на две основные категории.

Упитанность I категории — молочные поросята с живым весом от 2 до 6 килограммов, форма туловища округлая, остистые отростки позвонков и ребра не выступают; кожа без травматических повреждений, белая или слегка розового оттенка.

Упитанность II категории — поросята с живым

Мука пшеничная		*240*
Соль		*6*
Яйцо, шт.	*Для лапши*	*1*
Сахар	*Для лапши*	*6*
Молоко кислое		*180*
Специи		*по вкусу*

кладывают в кастрюлю, заливают водой, солят, дают закипеть и варят при слабом кипении с добавлением картофеля дольками, а затем домашней лапши, способ приготовления которой известен. При подаче к столу в суп добавляют кислое молоко.

Кайнатма (суп туркменский)

Баранина (грудинка)	*1300*
Картофель	*900*
Горох	*300*
Лук репчатый	*180*
Помидоры свежие	*840*
Соль	*60*
Перец	*1*
Лавровый лист	*0,2*
Сахар	*10*

Жирную баранью грудинку моют, рубят на куски по 30 г, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой так, чтобы мясо ею покрылось, доводят до кипения и варят при температуре 95° в течение двух часов.

В бульон с мясом добавляют перебранный, промытый, замоченный в

Капустные листья, наполненные рубленым мясом, иначе говоря — голубцы, являются классическим блюдом. Один из персонажей комедии Аристофана, написанной в 425 году до нашей эры, восклицает: «Принесите капустные листья со свининой!»

Это говорит о том, что еще в то время было известно такое блюдо, как голубцы.

весом от 6 до 20 килограммов, недостаточно округлое туловище; остистые отростки позвонков могут слегка выделяться.

Кролики по степени упитанности делятся на две категории.

Кролики I категории упитанности имеют хорошо развитую мускулатуру. Остистые отростки спинных позвонков прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены; на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения в виде утолщенных полос, расположенных по длине туловища.

Кролики II категории упитанности имеют удовлетворительно развитую мускулатуру. Остистые отростки спинных позвонков легко прощупываются и слегка выступают, бедра подтянуты; жировые отложения могут не прощупываться.



воде горох и варят почти до готовности. В суп кладут очищенный картофель, нарезанный ломтиками, варят с добавлением сырого репчатого лука кубиками, а затем нарезанных помидоров и специй.

Суп доводят до вкуса солью и сахаром.

Хаш (суп по-армянски)

Ноги говяжьи	*1800*
Рубец	*600*
Чеснок	*30*
Вода	*3000*

Обработанные и подготовленные говяжьи ноги и рубцы варят каждые отдельно в небольшом количестве воды без соли до полной готовности, то есть пока мякоть свободно не отделится от костей.

Продукты варят медленно, без бурного кипения, обычно 5—6 часов,



* * *

На вопрос, что они считают своим национальным блюдом, австралийцы весело отвечают — кусок мяса.

* * *

Через капитана Кука новозеландские маори познакомились со свининой, и она стала их любимым блюдом.



Сельскохозяйственную птицу всех видов (куры, цесарки, индейки, утки, гуси) в зависимости от возраста подразделяют на молодняк и взрослую.

К молодняку птицы относят цыплят, индюшат, утят, гусят и цесарят с наличием в крыле трех и более маховых перьев с заостренными концами («цыплячьи»). На ногах у цыплят и индюшат чешуя нежная, эластичная, плотно прилегающая; шпоры у петушков в виде бугорка длиной не свыше 5 миллиметров, неороговевшие, при прощупывании мягкие и подвижные. У утят и гусят кожа на ногах нежная, эластичная, клюв неогрубевший.

К взрослой птице относят птицу без заостренных маховых перьев в крыле или при наличии не более двух таких

и по мере выкипания доливают кипятком. По готовности бульон процеживают, добавляют в него отделенное от костей мясо и нарезанные рубцы. К хашу подают отдельно измельченный чеснок, заправленный бульоном, и соль.

Это блюдо очень богато витаминами PP, B_1 и B_2 и положительно влияет на желудочную секрецию, вследствие чего применяется даже как лечебное средство при язвенных болезнях желудка, двенадцатиперстной кишки, гастритах с повышенной кислотностью и других желудочно-кишечных заболеваниях.

Монпар (клецки по-уйгурски)

Мука пшеничная	*Для лапши*	450
Вода для теста	*Для лапши*	180
Соль	*Для лапши*	10
Мясо		650
Жир		90
Лук репчатый		210
Помидоры свежие		330
или томат-пюре		90
Уксус 3%-ный		30
Редька		200
Чеснок		10
Перец черный		3

* * *

Из старой курицы может получиться хороший бульон.

Мексиканская пословица

* * *

Поел — сердцем подобрел.

Аргентинская пословица

перьев. Чешуя на ногах кур, цесарок и индеек грубая; у петухов шпоры ороговевшие, длиной более 5 миллиметров. У гусей и уток кожа на ногах грубая, клюв огрубевший.

По государственному стандарту для молодняка птицы установлен следующий минимальный вес (после скидки на содержимое пищеварительного тракта): цыпленок — 600 граммов, индюшонок — 2000, утенок — 1300, гусенок — 2000, цесаренок — 600 граммов. Вес взрослой птицы следующий: курица и цесарка — 850 граммов, индейка — 2500, утка — 1000, гусь — 3000 граммов. Все виды домашней птицы (взрослой и молодняка), предназначенной к убою, должны иметь удовлетворительно развитые грудные мышцы и явно прощупывающийся слой мышечной ткани на грудной кости; киль грудной кости может выделяться.



Лавровый лист	*0,5*
Бульон мясной	*1800*
Зелень	*20*
Картофель	*300*
Омлет	
(яйца 3 шт., молоко, жир)	*150*

Первый вариант

Из муки, воды и соли замешивают тесто, как на лапшу. Затем тесто накрывают влажным полотенцем и дают ему отстояться в течение 2—3 часов, после чего кусок теста кладут на стол, отрывают от него двумя пальцами тонкие закругленные кусочки (клецки), кладут их в котел с кипящей соленой водой и отваривают до готовности, то есть до всплытия на поверхность. По готовности вареные кусочки теста откладывают на дуршлаг, промывают водой и хранят в бульоне. Мясо нарезают мелкими кубиками, обжаривают на раскаленном жире вместе с нарезанным репчатым луком, солят, добавляют нарезанную соломкой бланшированную редьку, нарезанные дольками помидоры, мелко рубленный чеснок, уксус, немного бульона, перец,



Мясо издавна было любимым блюдом аргентинцев.

Аргентинцы любят длинную колбасу чориссо, чураско — кубики нарезанного мяса, обжаренные на углях, и чинхулине (жареная говяжья кишка), после которого пальчики оближешь. Но вкуснее всего мясо быка, жареное на вертеле. Это блюдо — любимое аргентинцами.



У кур, цыплят, цесарок, цесарят, индеек и индюшат кожа должна быть белого или желтого цвета, у цесарок может быть незначительная пигментация, концы лонных костей легко прощупываются; полоска подкожного жира на бедре у взрослой птицы выражена слабо, а у молодняка может отсутствовать, на других участках тушки подкожного жира может также не быть.

У гусей под крыльями слегка прощупываются жировые отложения округлой формы, у уток, утят и гусят они могут отсутствовать.

Лошадей от 3 лет и старше относят к взрослым, от 1 до 3 лет — к молодняку, от 1 года — к жеребятам. По степени упитанности взрослых лошадей и молодняк подразделяют на 3 категории.

Лошади высшей упитанности имеют округлую

лавровый лист и тушат до полуготовности. После этого кладут нарезанный картофель, доливают оставшийся бульон и доводят до готовности.

При подаче в металлическую суповую миску или кисе кладут вареные разогретые клецки, заливают приготовленным мясо-овощным соусом, кладут сверху нарезанный соломкой омлет и посыпают рубленой зеленью.

Менпар (рванцы с мясом)

На одну порцию

Мука пшеничная } *Для лапши*	100
Соль } *Для лапши*	4
Вода	40
Говядина	160
Жир	15
Лук репчатый	86
Томат-пюре	15
Уксус 3%-ный	15
Редька	40
Чеснок	2
Перец черный	0,5
Лавровый лист	0,02
Кости для бульона	100
Зелень	5

Самое тяжелое кушанье

Самое увесистое блюдо в мире — жареный верблюд. Этот деликатес — традиционное украшение свадебного пиршества у некоторых кочевых племен стран Ближнего Востока. Приготовляется оно так: вареные яйца тушатся в рыбе, рыба тушится в вареных курах, куры тушатся в жареном баране, а баран запекается в верблюжьей туше.

форму туловища, хорошо развитую мускулатуру, невыступающие остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ребра на глаз незаметны, прощупываются слабо, отложения подкожного жира прощупываются по верхнему краю в виде эластичного гребня.

Лошади средней упитанности имеют несколько угловатую форму туловища, мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, ребра на глаз слабо заметны и хорошо прощупываются, незначительные жировые отложения обнаруживаются по верхнему краю шеи.

Лошади нижесредней упитанности имеют неудовлетворительно развитую мускулатуру, угловатые формы



Второй вариант

Из муки, воды и соли замешивают крутое пресное тесто, как на дунганскую лапшу (добавлять поташ не обязательно). Из этого теста делают рванцы, как и в первом варианте.

Мясо нарезают мелкими кусочками, обжаривают на жире вместе с шинкованным репчатым луком. Добавляют нарезанную соломкой бланшированную редьку, томат-пюре, мелко рубленный чеснок, уксус, перец, лавровый лист. Заливают бульоном и доводят до готовности.

Перед подачей в металлическую суповую миску кладут вареные разогретые рванцы из теста, заливают их приготовленным мясным соусом, доводят до кипения, посыпают сверху рубленой зеленью. Можно добавлять также нарезанный мелкими кубиками омлет (50 г на порцию).



* * *

Кулинария возникла после того, как человек овладел огнем. Применялись только такие способы обработки, как сушка, вяление, брожение.

Первой кулинарной процедурой было поджаривание мяса на огне. Затем стали использоваться раскаленные камни: поджаривали зерна, пекли лепешки из зерен с водой, а позже — хлеб.



туловища, слегка выступающие маклоки, лопатки и остистые отростки спинных и поясничных позвонков. Ребра на глаз хорошо заметны и при прощупывании легко захватываются пальцами. Жировой гребень по краю шеи не прощупывается, что свидетельствует об истощении животного.

Жеребят относят к одной категории. Вес их должен составлять не менее 80 килограммов, мускулатура хорошо или удовлетворительно развитая; у них допускаются несколько угловатые формы туловища и слегка выступающие маклоки, ребра, лопатки, крестец и остистые отростки спинных позвонков.

Все виды убойных животных (в том числе и птица), не отвечающие перечисленным выше требованиям по упитанности, относят к тощим.

Лапша дунганская (дательман)

Мука пшеничная	Для теста	*1200*
Поташ озерный	Для теста	*12*
Соль		*по вкусу*
Масло растительное		*10*
Говядина		*640*
Сало растительное		*90*
Лук репчатый		*140*
Чеснок		*6*
Перец красный		*20*
Уксус 3%-ный		*90*

Замешивают крутое тесто из муки и воды и дают ему полежать 3—4 часа. Затем тесто следует промять, смачивая его поверхность водным раствором поташа. После этого тесто должно отлежаться. Потом куски теста необходимо еще раз промять, смачивая его соленым раствором с поташем, и раскатать в виде удлиненного жгута.

Концы жгута теста берут руками и вытягивают на весу: получившуюся петлю теста скручивают. Затем снова вытягивают, скручивают петлю

Плов в шкуре

Плов можно приготовить в бараньей шкуре. В небольшой яме разводят костер, на раскаленные угли укладывают баранью шкуру шерстью вниз, затем на кожу укладывают нарезанную баранину, жир, промытый рис, лук, морковь, воду, соль по вкусу. Шкуру заворачивают в виде мешка, засыпа-

ГДЕ И КАК ЗАБИВАТЬ ЖИВОТНЫХ

Если вы вырастили и хорошо откормили животное или птицу, вам необходимо забить их на мясо. Как и где это лучше сделать?

Забой и переработку индивидуального скота лучше проводить не подворно, а на местных убойных пунктах или боенских площадках. Правильный убой животных на убойных пунктах и проведение всех последующих операций по первичной переработке животного сырья позволят вам избежать потери продуктов убоя. Кроме того, качество мяса, шкуры, жира и других продуктов, полученных на убойном пункте или боенской площадке, значительно выше, чем при подворном убое.

Убойные пункты строят в районных центрах, городах и рабо-



жгута после каждой вытяжки поочередно то влево, то вправо. Такую операцию проделывают до тех пор, пока нитки жгута не будут иметь одинаковую толщину по всей его длине.

Подготовленное таким путем тесто кладут на стол, вытягивают вдвое, подпыляют мукой и снова вытягивают до получения лапши необходимой толщины.

Полученную лапшу отваривают, хорошо промывают холодной водой и смазывают растительным маслом.

Мясо нарезают тонкими брусочками, обжаривают на жире вместе с шинкованным луком, заправляют солью, красным перцем, мелко рубленным чесноком и уксусом. Добавляют мясной бульон и доводят до вкуса.

Рекомендуется в этот мясной соус дополнительно вводить сладкий перец, баклажаны или капусту из расчета 25 г на порцию.

Перед подачей лапшу разогревают. Для этого ее кладут в дуршлаг и опускают в горячую воду, затем укладывают в тарелку и заливают приготовленным мясным соусом.



ют сверху песком, горячими углями и доводят плов до готовности.

Эта особенность в кулинарной практике важна тем, что для приготовления плова нужна равномерная температура, постепенно понижающаяся, и котел должен быть плотно закрыт крышкой, чтобы плов доходил до готовности без доступа воздуха.



чих поселках, где нет мясоперерабатывающих предприятий; в сельской местности их располагают вблизи крупных населенных пунктов. В районе, где преобладают животноводческие хозяйства, убойные пункты располагают вдали от железнодорожных узлов. Небольшие, временно действующие убойные пункты и боенские площадки размещают на отгонных пастбищах, а также в селах и деревнях, расположенных вдали от других населенных пунктов и от железных и шоссейных дорог.

Перед убоем нужно подготовить животное, так как от этого будет зависеть качество мяса. Животные, поступающие на убой, должны быть здоровы, не истощены и не ослаблены, а также не переутомлены длительными перегонами. Истощение, переутомление или ослабление животных способствует прижизненному обсеменению тканей животного микроорганизмами, проникающими

¹ Лапша особого заказа приготавливается разной толщины и формы (тонкая, средняя, толстая или лентообразная).

При подаче к столу подогретую лапшу укладывают в кисе или глубокую тарелку, заливают мясным соусом с редькой, сверху кладут нарезанный в виде лапши омлет и посыпают рубленой зеленью.

Лапша дунганская (шо-банжем)

На одну порцию

Мука пшеничная	*Для лапши*	150
Поташ озерный	*Для лапши*	2
Соль	*Для лапши*	6
Масло растительное	*Для лапши*	2

Говядина	160
Сало растительное	15
Лук репчатый	24
Томат-пюре	10
Редька	80
Чеснок	2
Уксус 3%-ный	15
Перец красный	1
Зелень петрушки	5

Дичь на охоте

Если нужно быстро приготовить крупную дичь (глухарей, тетеревов, уток), у анального отверстия птицы делают надрез и осторожно удаляют внутренности, а внутрь кладут щепотку соли и птицу поверх перьев обмазывают глиной, а затем кладут либо в жаркие угли, либо, если обмазка тол-

из кишечника. В связи с этим необходимо всех животных и, в первую очередь, с признаками утомления после длительной транспортировки или перегона выдержать в течение 48 часов для отдыха, создав им нормальные условия кормления и водопоя. Перед убоем нужно выдержать животных на голодной диете: крупный рогатый скот в течение суток, свиней — 12 часов, не ограничивая водопой. Такой режим необходим для освобождения кишечника животного от содержимого. Перед убоем всех животных должен осмотреть ветеринарный врач в лечебнице, на убойном пункте или на дому, так как ветеринарно-санитарное законодательство запрещает употреблять в пищу мясопродукты без разрешения ветеринарно-санитарного надзора.

Необходимое условие сохранения вкусовых качеств мяса — это возможно более полное удаление крови из туш, так как кровь



Мясо нарезают тонкими брусочками, как на беф-строганов или азу, обжаривают с жиром вместе с шинкованным репчатым луком. Заправляют солью, молотым красным перцем, мелко рубленным чесноком, пассированным томатом-пюре, уксусом. Добавляют шинкованную соломкой редьку, мясной бульон. Все это вместе доводят до готовности и вкуса. Мясной соус должен иметь матово-красный цвет и острый вкус.

При подаче приготовленную лапшу разогревают, укладывают в кисе или глубокую тарелку, заливают мясным соусом и посыпают зеленью.

Лагман по-узбекски

Мука пшеничная	*Для теста*	600
Яйцо, шт.	*Для теста*	3
Вода	*Для теста*	180
Говядина		650

Из муки, воды и яиц приготовляют пресное тесто, как на домашнюю лапшу, которое тонко раскатывают, нарезают длинной лапшой, отварива-



стая, просто в огонь костра. Когда глина высохнет — птица готова. Перья запекаются вместе с глиной и внутри разбитого «горшка» готовое запеченное ароматное мясо птицы.

* * *

Древние римляне в мясные блюда нередко добавляли сладкие приправы: мед, фрукты, орехи, миндаль. Изысканным блюдом считалась туша животного, начиненная приправами.



является благоприятной средой для роста микроорганизмов. Независимо от применяемого метода оглушения нежелательно, чтобы продолговатый мозг был разрушен. Этот центр, контролирующий работу сердца и легких, должен некоторое время продолжать функционировать, так как сердце и легкие помогают удалять кровь из туши, когда кровеносные сосуды шеи перерезаны. На мясокомбинатах и механизированных убойных пунктах имеется бокс для оглушения. Оглушают животных особым копьем, через которое пропускают электрический ток. На убойных пунктах и площадках животных оглушают ударом молота.

После оглушения приступают к обескровливанию животных. Эту операцию производят ножом, который вводят в нижнюю часть шеи и делают продольный разрез кожи длиной 15—20 сан-

Жир	*90*
Картофель	*600*
Лук репчатый	*108*
Чеснок	*30*
Перец болгарский	*180*
Морковь	*126*
Томат-пюре	*120*
Специи	*20*
Редька	*20*
Зелень	*20*

ют в соленой воде, промывают 2—3 раза в холодной воде и откидывают на дуршлаг для стекания воды.

Для приготовления мясного соуса (ваджу) мясо нарезают мелкими брусочками и обжаривают на жире до образования на поверхности поджаристой корочки. Затем мясо солят, кладут в него нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, красный болгарский перец, редьку и продолжают обжарку 8—10 мин. После этого добавляют картофель, нарезанный брусочками, мелко рубленный чеснок, томат-пюре или нарезанные свежие красные помидоры, заправляют черным или красным перцем, заливают бульоном и тушат на слабом огне до готовности, то есть 30—40 минут.

При подаче лапшу погружают в дуршлаге в кипящую воду для подогревания, кладут в кисе или глубокую тарелку, заливают сверху мясным соусом (ваджей) и посыпают рубленой зеленью.

Уже в III веке до н. э. в Риме были кулинарные школы, литература по кулинарии и знаменитые повара. Знатные люди старались переманить хорошего повара друг у друга.

тиметров. Сразу же перерезают поперек крупные шейные кровеносные сосуды. Обескровливание продолжается 5—7 минут. После этого приступают к съемке шкуры и выемке внутренних органов (нутровка). Нутровку нужно провести как можно быстрее, имея в виду, что задержка может повлечь за собой обсеменение мяса микроорганизмами, находящимися в кишечнике. Перед нутровкой отделяют вымя (у самцов семенники и пенис), а затем по белой линии разделяют брюшную стенку, не нарушая при этом целостности желудочно-кишечного тракта. Выступивший сальник отделяют и укладывают в посуду. Затем из брюшной полости извлекают прямую кишку с мочевым пузырем, далее весь кишечник и желудок (предварительно вытянув из грудной в брюшную полость пищевод), рубец с сеткой, книжку и сычуг. Для извлечения ливера (трахея, легкие, сердце, печень, диафрагма) у самых



Шорпоо киргизское
(баранина с картофелем)

Баранина	*1000*
Картофель	*1300*
Лук репчатый	*100*
Сало баранье	*120*
Помидоры	*310*
Специи, зелень	*по вкусу*

Баранину (грудинка, корейка, лопатка) нарубают вместе с костью по 3—4 куска на порцию и обжаривают на жире до образования румяной корочки, затем солят, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанные дольками свежие помидоры, продолжают обжаривать 5—10 минут, вливают воду (300 мл воды на порцию), дают прокипеть 10—15 минут, закладывают картофель, нарезанный крупными кубиками или дольками, добавляют черный перец горошком, лавровый лист, пучок зелени, закрывают крышкой и доводят до готовности и вкуса.



ребер обрезают диафрагму, захватив трахею, вытаскивают ливер наружу. Почки отделяют и присоединяют к селезенке. Почечный жир и мясо-костный хвост укладывают вместе с сальником. Грудную полость туши промывают водой. Снаружи тушу не моют, а если необходимо, зачищают кровоподтеки и загрязненные места кожи. Тушу распиливают или разрубают секачом по хребту. Большие полутуши разрезают ножом на две четвертины между 12 и 13 ребрами. Части туши подвешивают для остывания на 12—24 часа.

Телят-молочников до 6 недель и телят до 5 месяцев убивают без оглушения. Перед убоем их тщательно моют водой с мылом. Туши нутруют, не снимая шкуру. Молодняк забивают и разделывают так же, как и крупных животных.

Овец и коз перед убоем также не оглушают. Обескровливание их производят прокалыванием шеи насквозь узким ножом, не разрезая нижней ее части. Нож вводят у угла нижней челюсти вблизи уха. Тушу обескровливают как в вертикальном, так и в горизонтальном положении животных в зависимости от того, какие имеются подъемные приспособления на убойном пункте. Продолжительность обескровливания — 5—6 минут.

После обескровливания туши отрезают голову между первым шейным позвонком и затылочной частью. Гортань (калтык) оставляют вместе с головой. Пищевод завязывают узлом, чтобы не вытекло содержимое желудка. С головы отрубают рога и отправляют ее на ветеринарный осмотр. Затем начинают снимать шкуру. После снятия шкуры вскрывают брюшную полость по

Жаркое по-узбекски

Баранина	650
Маргарин столовый	90
Картофель	1800
Лук репчатый	180
Морковь	300
Томат-пюре	90
Зелень, специи	20

Баранину нарезают на кусочки по 10—15 г, обжаривают на жире до образования румяной корочки, солят, добавляют морковь, нарезанную кубиками, крупно нарезанный репчатый лук, все вместе продолжают обжаривать минут 10—15, затем кладут томат-пюре, лавровый лист, перец горошком, нарезанный крупным кубиком картофель, заливают горячим бульоном или водой, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью, закрывают крышкой и тушат до готовности.

При подаче к столу блюдо посыпают сверку зеленью петрушки или укропа.

Жаркое по-узбекски получится особенно вкусным и сочным из мягкой молодой баранины.

белой линии, извлекают внутренности и отправляют их на ветеринарный осмотр. Сальник, кишечник, желудок и селезенку кладут в специальную посуду. Желудок разрезают и промывают водой. Все органы должны быть осмотрены ветеринаром. По государственному стандарту, разруб бараньей туши не предусматривается. Однако для реализации на местах, а также по желанию владельца или с учетом последующей обработки ее разрубают по хребту, а также на заднюю и переднюю части.

Свиней обескровливают кинжалом или ножом длиной 15—16 сантиметров. При этом вскрывают шейные кровеносные сосуды в области выходов их из грудной полости. Когда нож вынимают из раны, ее расширяют до 10—12 сантиметров вдоль шеи для лучшего стока крови. После обескровливания приступают к съемке шкуры. Для этого тушу помещают хребтом вниз на корытообразную скамейку и, если убой производили при горизонтальном положении животного, обязательно обмывают.

Шкуру отделяют при помощи лезвия ножа. Причем сначала проводят забеловку, а затем лебедкой или воротом или просто вручную снимают шкуру. Внутренние органы вынимают таким же способом, как у крупного и мелкого рогатого скота.

Голову отделяют после съемки шкуры по первому шейному позвонку, как можно ближе к задней стороне нижней части. После обмывания тушу разделывают, разрубая ее на две половины вдоль позвоночника, не дробя позвонки.

Убой лошадей, верблюдов, мулов, ослов и разделку их туш производят в основном так же, как убой и разделку туш крупного



Плов по-узбекски

Баранина	*650*
Рис	*600*
Морковь	*600*
Лук репчатый	*180*
Масло топленое	*250*
или сало топленое	*120*
или масло растительное	*120*
Курага сушеная	*120*
Специи	*по вкусу*

Баранину нарезают на кусочки весом по 15 г и обжаривают в чугунном котле или электросковороде с сильно нагретым жиром до образования поджаристой корочки, затем кладут нарезанные соломкой репчатый лук и морковь, немного поджаривают, вливают горячей воды и припускают, после чего кладут перебранный набухший в подсоленной воде рис (его замачивают в течение 2 часов), добавляют промытую сушеную курагу или анис и молотый перец, горячую воду в количестве, равном весу риса, набухшего в воде. Котел



рогатого скота. Животных оглушают молотом после наложения на глаза повязки. В процессе разделки туш у лошадей и верблюдов вырубают носовую перегородку для ветеринарного осмотра. Верблюдов убивают в горизонтальном положении. Для безопасности их связывают. Тушу обескровливают, разрезая шею ножом у головы и перерезая кровеносные сосуды и мышцы до позвоночного столба. Затем отделяют голову, а шкуру снимают двумя пластами с туши и одним пластом с шеи. Шкуру разрезают по белой линии и по средней линии хребта, по горбам. Шею отделяют от туши по границе с грудью и снимают шкуру с нее отдельно с разрезом по середине нижней стороны. При съемке шкуры с грудной области отделяют утолщенные участки, так называемые мозоли.

Буйволов и оленей убивают и разделывают в основном так же, как и крупный рогатый скот.

Домашнюю птицу, намеченную на убой, предварительно подготавливают. Цель подготовки — освободить желудочно-кишечный тракт от содержимого. Выдерживание птиц перед убоем без корма называется просидкой. Она обычно продолжается 12—24 часа и считается законченной, когда зоб у кур, цыплят, индеек и пищевод у водоплавающей птицы освободится от остатков пищи. Просидка способствует получению мяса, стойкого при хранении.

Во время просидки кур и цыплят содержат в клетках, пол которых очищают от помета. Уток и гусей перед просидкой

плотно закрывают крышкой и плов варят на слабом нагреве в течение 30 минут.

Плов отпускают в кисе или десертных глубоких тарелках, посыпая сверху пашинкованным луком. Дополнительно подают маринованные или соленые огурцы.

Баранину можно нарезать по одному куску на порцию весом по 80 г.

Баранина с рисом

На одну порцию

Баранина	220
Морковь	5
Лук	5
Петрушка	4
Гарнир (припущенный рис)	150
Масло сливочное	10
Специи	*по вкусу*

Баранину (лопатка, корейка, задняя нога) зачистить от пленок, сухожилий и обрезков, положить в кастрюлю, добавить лук, морковь, коренья, зелень петрушки, соль по вкусу, залить бульоном или холодной водой. Дать быстро закипеть, снять накипь, закрыть крышкой и ва-

загоняют в бассейн с водой для обмывания, а затем в баз, полы которого сделаны из решетчатых щитов, приподнятых на 20—25 сантиметров от земли. В клетках и базах должна постоянно быть вода для питья.

Наиболее удобен способ убоя птицы в расщеп через клюв. При этом способе тушка имеет хороший товарный вид, место зареза скрыто в полости рта и в меньшей степени доступно для проникновения микробов. Полное обескровливание достигается перерезанием яремных вен в месте соединения с мостовой у левой стороны шеи, где вены образуют острый угол вблизи задней части нёба. Неопытный резак часто разрезает только одну левую яремную вену несколько выше соединения ее с мостовой. В этом случае кровь, вытекающая из разрезанной яремной вены, встретится с током крови, вытекающей из мостовой. В результате может образоваться сгусток, который закупорит один из сосудов. Это может вызвать неполное обескровливание тушки.

При правильной перерезке сосудов кровь вытекает непрерывной струей, а при неправильной — прерывистой тонкой струйкой, и на кончике клюва образуются кровяные пузыри. После перерезания вен необходимо сделать ножом или ножницами укол в мозжечок через нёбную щель. При этом парализуется нервная система и ослабляются мышцы, удерживающие перья в перьевых сумках. Это значительно облегчает последующую ощипку птицы.



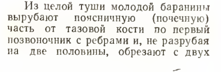
рить на слабом огне паром, то есть чтобы жидкость не кипела. Варка в зависимости от величины кусков должна продолжаться не менее 1,5—2 часов.

Когда мясо станет мягким, то, не вынимая его из бульона, надо дать ему остыть, после чего нарезать поперек волокон тонкими ломтиками.

Подают блюдо с припущенным рисом или другим гарниром, поливая сверху сливочным маслом.

Бельдеме (седло) из баранины

Баранина	*1600*
Соль	*15*
Чеснок	*3*
Гарнир	*1200*
Зелень	*20*


Из целой туши молодой баранины вырубают поясничную (почечную) часть от тазовой кости по первый позвоночник с ребрами и, не разрубая на две половины, обрезают с двух



Убивают птицу ножницами с остро отточенными концами или ножом. Убой птицы ножницами менее удобен, так как резак не всегда может сразу попасть и делает несколько надрезов. Удобнее пользоваться специальным ножом с лезвием длиной 10 и шириной 0,5 сантиметра.

Если резак работает один, он должен левой рукой захватить птицу за основание крыльев. Затем загибает голову птицы назад, чтобы удержать ее большим и указательным пальцами левой руки между глазом и ухом, отчего птица раскрывает клюв. Правой, свободной рукой он разрезает кровеносные сосуды и делает укол в мозжечок.

А. А. Успенским и Г. А. Федоровой предложен более простой способ убоя птицы. При убое по этому способу резак левой рукой берет птицу за голову, поворачивает на 10—15 миллиметров ниже левой ушной мочки, разрезает ножом кожу, яремную вену и лицевую ветвь сонной артерии. Длина разреза не превышает 15 миллиметров. Водоплавающую птицу забивают так же, но разрез должен быть сделан на 18—20 миллиметров ниже ушной мочки и длина его не превышает 18—20 миллиметров. Укола в мозжечок в этом случае не делают. Водоплавающую птицу и индеек убивают следующим образом. Птицу подвешивают на вешала, высота которых рассчитана так, чтобы голова птицы находилась на уровне пояса рабочего.

Во время убоя одно крыло птицы закладывают за другое, а после убоя их немедленно освобождают, чтобы обескровливание

сторон пашину, а затем натирают солью, чесноком и обжаривают в духовом шкафу до готовности.

Перед подачей на стол мякоть мяса срезают с позвоночников целыми пластами, нарезают наискось поперек волокон широкими ломтиками. Освобожденные от мякоти мяса позвоночные кости без расчленения на суставы укладывают на блюдо, на кость с двух сторон позвоночника помещают нарезанное мясо, придавая вид целого куска, гарнируют припущенным рисом или зеленым горошком, поливают мясным соком, полученным при жаренье баранины, и украшают зеленью.

Палау (плов по-казахски)

На одну порцию

Баранина	110
Масло животное	40
или сало баранье	20
или масло растительное	20
Лук репчатый	30
Морковь	50

было более полным. Время обескровливания 1 минута для кур и 3 минуты для гусей и уток. Ощипывать тушки водоплавающей птицы рекомендуется после остывания, так как при ощипке неостывшей птицы возможны разрезы кожи, потери жира и загрязнение пера. Для этого забитую птицу нужно на 2—3 часа оставлять в подвешенном состоянии и обрабатывать после того, как температура тушек снизится до 30—34°. При ощипке кур сначала срывают крупные перья с крыльев и хвоста, а затем с груди, спины, ножек и шейки. Это делают потому, что крупные перья сидят крепче и если удалить их последними, когда тушка начинает остывать, то это вызовет большие разрывы кожи. Выдергивать перо и пух нужно по направлению их роста, а не наоборот, так как в этом случае можно порвать кожу. Иногда у цыплят и кур перья удаляют после предварительного ошпаривания, погружая тушки в горячую воду (80°С). Гусей и уток ощипывают примерно так же. Вначале удаляют крупное перо с крыльев и хвоста, затем все остальное. После этого снимают пух и очищают тушку от оставшихся перьев и пеньков. Ощипывать нужно всю тушку, исключая голову и верхнюю часть шеи.

Ощипанные тушки водоплавающей или сухопутной птицы проходят так называемую уборку. Для этого гузку очищают от остатков помета легким нажатием на брюшную часть тушки. После этого удаляют остатки помета и клоаку вытирают чистой бумагой. Если ощипка оказалась не совсем чистая, птицу опаливают над газовой или спиртовой горелкой так, чтобы при нагре-



Курага или яблоки сушеные . 15
Рис 100
Специи по вкусу

В казане с нагретым маслом обжаривают нарезанный репчатый лук. Кладут нарезанную по одному куску на порцию баранину и обжаривают до образования румяной корочки. Солят, посыпают перцем, добавляют нарезанную соломкой морковь, лук, мелко нарезанную курагу, промытый рис. Обравнивают, чтобы середина получилась горкой, заливают водой (на 1 кг риса 1,5 л воды), делают два-три прокола веселкой на всю глубину до дна для равномерного распределения жидкости, закрывают плотно крышкой и при слабом нагреве доводят до готовности. Размешивать во время варки палау нельзя.

По готовности палау перемешивают веселкой и подают к столу.

Рис в палау должен быть сухой и рассыпчатый.



вании не растапливался подкожный жир и не оставалось налета копоти на коже тушки. Перед опаливанием тушку натирают отрубями или мукой.

Существуют различные способы потрошения птицы, которые применяются в зависимости от назначения и величины тушки.

Первый способ, когда через продольный разрез брюшка удаляют кишечник, желудок, сердце и печень. Тушки промывают холодной водой, заправляют (формируют в «кармашек») ножки и крылышки к туловищу шпагатом с помощью иглы (для варки и жаренья). В одну нитку (крестом) заправляют дичь среднего размера.

Второй способ — через продольный разрез на спине от шеи до конца туловища удаляют внутренние органы вместе с каркасом. Кожу на спине вместе с мясом зачищают, оставляя только кости крылышек.

Третий способ потрошения — через отверстие удаленного зоба и пищевода. Этот способ применяют для формирования тушки целиком.

Мелкую степную и лесную дичь заправляют так. Ножки подтягивают к филейчикам, покрывают тонким слоем шпика и перевязывают в двух местах шпагатом. Благодаря шпику филейчики после жаренья лучше сохраняют сочность. У перепелок и дроздов делают на одной ножке отверстие между сухожилием и костью, и в этот разрез вставляют вторую ножку.

Тушки крупной дичи перед шпигованием погружают в горя-

Палау-лобо (плов с редькой)

На одну порцию

Баранина	*110*
Лук репчатый	*30*
Редька	*100*
Рис	*100*
Масло животное	*40*
Специи	*по вкусу*

Промытый рис за 1—2 часа до варки замачивают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды).

В котел кладут жиры, раскаляют их. Добавляют репчатый лук, баранину, нарезанную кусочками, и обжаривают до румяной корочки, после чего туда же кладут нарезанную соломкой и ошпаренную кипятком редьку, аасыпают сверху рис, обравнивают, чтобы середина получилась горкой. Затем заливают все водой с таким расчетом, чтобы рис был покрыт сверху на 2—3 см. Котел закрывают плотно крышкой и на медленном жару доводят до готовности.

чую воду на 5—8 минут. С помощью специальной иглы мягкие части птицы шпигуют охлажденными брусочками шпика или внутреннего сала. Для улучшения вкусовых качеств обработанной дикой птицы ее маринуют в красном столовом вине или в охлажденном маринаде, состоящем из проваренных в 2-процентном уксусе и пассированных на растительном масле лука и кореньев (без добавления чеснока, корицы и гвоздики).

Кроликов подготавливают к убою после ветеринарного осмотра. Для этого шерстный покров животных очищают от грязи и выпадающих волос и пуха. Делают это при помощи травяных или волосяных щеток. Далее берут одной рукой кролика за уши (не следует захватывать за кожу спины, так как в этом случае на спине образуется кровоподтек), другой рукой берут за задние лапки и закрепляют их в зажиме металлической плети. В таком положении, подвешенным вниз головой, кролика обескровливают. Для этого сильно натягивают кожу кролика на шее, около нижней челюсти и ножом разрезают в этом месте сначала кожу, а затем, углубившись под кожу, правую яремную вену. Не вынимая ножа, проводят его под кожу левой стороны шеи и перерезают яремную вену, после чего вынимают нож. Для того, чтобы предохранить шкурку от загрязнения вытекающей кровью, необходимо удерживать кролика за уши до тех пор, пока не прекратится обескровливание, продолжающееся обычно 4—5 минут. При таком способе убоя тушки хорошо обескровливаются.

Убой кролика с оглушением их ударом в затылочную область



Буршаги-ет

(фрикадельки с клецками)

На одну порцию

На приготовление фрикаделек

Мясо	*130*
Лук репчатый	*10*
Масло сливочное	*10*
Яйца, шт.	*1/3*
Перец	*0,03*
Соль	*2*

На приготовление клецок

Крупа манная	*30*
Масло сливочное	*3*
Яйца, шт.	*1/3*
Бульон	*60*
Соль	*1*

На приготовление соуса

Кости	*100*
Мука	*6*
Масло топленое	*3,5*
Томат-пюре	*20*
Морковь	*10*
Лук репчатый	*10*



нерационален, так как в этом случае тушка плохо обескровливается.

После обескровливания тушку снимают и, захватив ее одной рукой за уши, другой легким нажимом по животу освобождают мочевой пузырь от мочи, которая стекает в поставленный тазик. Затем от тушки по первый сустав отделяют передние лапки. Тушку подвешивают за задние ножки на металлическую разногу и начинают снимать шкурку.

После снятия шкурки приступают к нутровке тушки. Для этого делают разрез брюшной стенки по белой линии живота от лонного сращения до грудной кости. Через образовавшееся отверстие удаляют мочевой пузырь, разрезают лонное сращение, отделяют прямую кишку, извлекают кишки, желудок, половые органы, печень, оставляя в тушке почки и внутренний жир. Затем разрезают диафрагму и извлекают гусак. Голову от тушки отделяют по линии между первым шейным позвонком и затылочной костью.

Туалет тушки заключается в отделении всех внутренних органов, кроме почек. Тушку снимают с разноги, отделяют задние лапки по скакательный сустав, оставляя на левой лапке ниже него полоску шкурки шириной не менее 3 сантиметров. Тушки кроликов, годные в пищу, нужно хорошо обескровить. Цвет мяса должен быть от белого до бледно-розового. Тушки должны быть чистые, без побитостей, кровоподтеков и постороннего запаха.

Сахар	*3*
Чернослив	*25*
Изюм	*25*
Вино столовое	*10*
Морковь	*45*
Масло животное	*5*
Помидоры красные или баклажаны, или кабачки	*55*
Лавровый лист	*0,02*
Перец горошком	*0,05*
Соль	*3*

Приготовленные мясные фрикадельки укладывают в керамический горшочек, на них кладут припущенную морковь и заварные клецки, а затем заливают все кисло-сладким соусом, добавляют специи, закрывают нарезанными кружочками помидоров, закрывают крышкой и доводят в духовом шкафу до готовности.

Для приготовления фрикаделек пригодно любое мясо, но лучше для этого использовать баранину или говядину.

РАЗДЕЛКА ТУШ ЖИВОТНЫХ

По внешнему виду, упитанности, степени развития мышечной ткани, величине отложения подкожного жира говяжьи, бараньи и козьи туши подразделяют на две категории.

У говяжьей туши I категории удовлетворительно развиты мышцы, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают не резко, подкожный жир покрывает тушку от 8 ребра к седалищным буграм, в области шеи, лопаток, первых ребер, бедер, тазовой и паховой области — отложения жира в виде небольших участков.

У говяжьей туши II категории менее удовлетворительно развиты мышцы; остистые отростки, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

Говяжьи туши молодняка I и II категории характеризуются теми же показателями, что и у туш взрослого скота, за исключением степени развития подкожного жира. На тушах молодняка I категории жировые отложения могут быть только у основания хвоста и на верхней стороне бедра; на тушах II категории подкожный жир может отсутствовать.

К молочной телятине относят туши молочных телят, имеющих



Манты

Заготовка теста

Мука пшеничная	*1000*
Вода	*300*
Соль	*15*

Заготовка фарша

Баранина	*1400*
Лук репчатый	*350*
Соль	*15*
Перец черный молотый	*1,5*
Вода	*150*

Приготовление мант

Тесто	*600*
Мука на подпыл	*15*
Фарш	*1200*
Масло растительное на смазку каскана	*15*
Уксус 3%-ный	*90*
Бульон	*200*
Жир на сантан	*30*
Перец черный или красный	*1*



достаточно развитую розово-молочного цвета мышечную ткань с отложением жира в почечной и тазовой частях, на ребрах и костреце. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. К молочной телятине относят также туши с мышечной тканью розового цвета, отложениями жира в тазовой полости и в области почек и слегка выступающими остистыми отростками спинных и поясничных позвонков.

Туши телят, неудовлетворяющие этим требованиям, относят в зависимости от их показателей к говядине молодых животных II категории или к тощему мясу.

Говяжьи туши разделывают таким образом. Сначала тушу разрезают между 11 и 12 ребрами на переднюю и заднюю части с таким расчетом, чтобы не повредить самую ценную часть мяса — вырезку. Эти части делят вдоль по середине позвоночника и грудной кости на четвертины. От передней четверти туши отделяют лопатку и шею, с костей срезают мякоть сплошным слоем и делят на грудинку, покромку и толстый край.

От задней части туши отделяют вырезку. По выступу тазовой кости разделяют четвертину на поясничную часть (тонкий край с костью) и ногу. Мякоть задней ноги (без голяшки) делят на верхнюю, внутреннюю, боковую и наружную части. Мякоть, снятую с поясничной части, разрезают на тонкий край и пашину.

Телячьи туши, как и говяжьи, разрубают сначала на полутуши, а затем каждую на девять отрубов: задняя нога — окорок

Ни сибирские пельмени, ни украинские колдуны или вареники по своему вкусу не могут заменить такого распространенного блюда в Казахстане, как манты.

Манты приготавливают с бараниной, тыквой, творогом и другими быстро варящимися продуктами. Основой хорошего вкуса мант является тесто и фарш.

На столе в муке делают воронку, вливают подсоленную холодную воду и замешивают очень крутое пресное тесто, которое накрывают влажным полотенцем и дают отлежаться 30—40 минут. После этого тесто снова домешивают до получения однородной густой плотной консистенции. Тесто отрывают правой рукой кусочками весом 19—20 г. Затем каждый такой кусочек теста намнинают в муке, раскатывают специальной скалкой, в которой края тоньше середины, в тонкий кружочек так, чтобы его края были тоньше середины и, следовательно, расширены относительно центра и имели вид круглой лепешки с гофрированными краями.

Мякоть баранины (задняя нога, корейка, верхняя часть лопатки) мелко рубят ножом-рубаком или измельчают на кутоке. Можно часть мяса пропустить через мясорубку с крупной решеткой, а наиболее жирные куски мяса измельчить ножом-рубаком или нарезать мелкими кубиками. Добавляют мелко рубленный репчатый лук, заправляют солью,

---

(тазобедренная часть), почечная часть (пояснично-крестцовая), первая котлетная часть (задне-спинная), лопаточная часть, грудинка с пашиной, вторая котлетная часть (передне-спинная), шейная часть, рулька (предплечье), голяшка задняя.

Отдельные части говяжьей туши не одинаковы по питательности и вкусовым качествам, поэтому в кулинарии их подразделяют на сорта: первый, второй и третий.

К I сорту относят вырезку, тонкий и толстый края, внутреннюю и верхнюю части задней ноги. Мясо первого сорта употребляют для приготовления порционных натуральных блюд в жареном виде.

Ко II сорту относят части задней ноги, лопатки, покромку и грудинку. Это мясо используют для приготовления блюд в вареном и тушеном виде, на фарши.

К III сорту относят голяшки, пашину и обрезки. Жесткое, грубое мясо этого сорта идет на приготовление котлетной массы и бульонов.

Все части телячьей туши, как и говяжьей, разделяют на три сорта. К I сорту относят заднюю ногу, первую котлетную и почечную части; ко II сорту — вторую котлетную часть, лопатки, грудинку с пашиной; к III сорту — шейную часть, рульку и заднюю голяшку.

Туши буйволов разрубают аналогично говяжьим, отдельные отруба относят к трем сортам.

Бараньи туши по упитанности делят на I и II категории.



молотым черным перцем, разводят холодной водой или бульоном и весь фарш хорошо промешивают до получения однородной массы.

Баранина для мант должна быть жирная. Если мясо тощее, то необходимо за счет уменьшения порции мяса добавлять курдючное сало, обычно 100 г на 1 кг мякоти мяса. Желательно в мясной фарш добавлять мелко рубленный чеснок 1,5 г на 1000 г мяса. Можно фарш на манты приготовлять из жеребятины и молодой говядины, но с обязательным добавлением курдючного или внутреннего сала-сырца.

На середину раскатанного кружочка теста кладут фарш (40 г), края теста заворачивают со всех сторон, зажимают большим и указательным пальцами и защипывают.

Мантам можно придать и другую форму. Тесто раскатывают на квадрат. Противоположные углы квадрата защипывают. Затем тесто защипывают по краям и два последних конца соединяют.

Приготовленные манты укладывают на смазанные жиром решетки касканов. Касканы с мантами (обычно 3—4 шт.) устанавливают над котлом с кипящим бульоном или водой, сверху плотно закрывают специальной крышкой и варят на пару в течение 30—35 минут, то есть пока тесто станет сухим и не будет при-



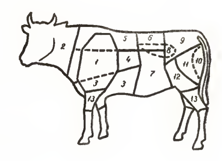


Рис. 1. Схема расположения кусков мякоти в говяжьей туше, выделяемой при кулинарной обвалке: 1 — лопатка; 2 — шея; 3 — грудинка; 4 — покромка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край (ростбиф); 7 — пашина; 8 — вырезка (филей); 9 — верхняя часть задней ноги (огузок); 10 — внутренняя часть задней ноги; 11 — наружная часть задней ноги (бедро); 12 — боковая часть задней ноги (кострец); 13 — есек (голяшка)

К баранине I категории относят туши с удовлетворительно развитой мускулатурой, слегка выступающими остистыми отростками позвонков в области спины и холки и отложениями подкожного жира в виде тонкого слоя на спине и слегка на пояснице. Жировые отложения на ребрах в области крестца и таза могут иметь просветы.

липать к рукам. Такие касканы имеются в продаже.

Готовые манты укладывают на мелкую столовую тарелку, поливают сантаном и посыпают молотым перцем.

Вместо сантана можно поливать манты сметаной (50 г на порцию).

Вместо пресного теста можно использовать кислое. В этом случае манты получаются более объемные по виду и сочные по вкусу.

Манты жареные (боза)

Сырые манты из дрожжевого теста	*1800 (30 штук)*
Жир	*150*
Томат-пюре	*150*
Бульон	*300*
Уксус 3%-ный	*60*

Приготовленные манты из дрожжевого теста укладывают на разогретую с жиром чугунную сковороду первоначально защипанным швом вниз и обжаривают до образования слегка румяной корочки, после чего манты переворачивают, добавляют томат-пюре, бульон, уксус, закрывают крышкой и доводят до готовности.

При подаче к столу манты поливают соком, в котором они жарились.

На тушах баранины II категории мышцы развиты слабо, кости скелета заметно выступают, незначительные отложения жира имеются лишь на поверхности туши, а иногда и совсем отсутствуют.

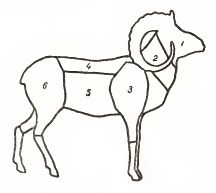


Рис. 2. Схема разрубки бараньей туши: 1 — голова; 2 — шея; 3 — лопатка; 4 — корейка; 5 — грудинка; 6 — задняя нога (окорок).

Баранью тушу разрубают на восемь отрубов, которые относят к трем сортам. По линии, проходящей сзади последнего ребра у выступа тазовой кости, тушу делят на переднюю и заднюю половины. В передней половине выделяют зарез, шею, рульку, спинно-лопаточную часть, пашину и заднюю голяшку. Грудную кость



Балиш (пирог татарский)

На одну порцию

Мука пшеничная	*100*
Вода	*40*
Масло сливочное для теста	*20*
Мясо (баранина или телятина)	*110*
Курица	*100*
Рис	*15*
Лук репчатый	*20*
Соль	*3*
Перец молотый	*0,02*

Из муки, сливочного масла, воды и соли замешивают тесто средней густоты. Кусок теста раскатывают в виде квадратной лепешки толщиной в 1 см и закрывают ею дно и борта сковородки. Сверху на лепешку в один слой укладывают мясной фарш, состоящий из мякоти баранины, нарезанной мелкими кубиками, промытого риса, рубленого сырого лука, заправленного немного водой, по вкусу солью и черным молотым перцем. Затем на мясной фарш уклады-



рубят на равные половины. Вдоль позвоночника по обе стороны разрезают мякоть до ребер и вырубают позвоночник со стороны почечной части. Полученные половинки спинногрудной части туши разрубают на корейку и грудинку.

Задняя часть бараньей туши делится вдоль крестцовой кости и позвоночника на два окорока.

К I сорту относят спиннолопаточную и заднюю части. Из этих частей приготавливают мясо по-казахски, манты, шашлык, плов, отбивные котлеты и рагу.

К II сорту относят шею, грудинку, пашину. Мясо второго сорта используют для супов, тушения, лапши дунганской.

К III сорту относят зарез, рульку, заднюю голяшку. Эти части используют для супов и рубленых изделий.

Разделка баранины по-казахски заключается в том, что тушу разрезают только по суставам (жиликам), не разрубая кости, что снижает опасность попадания в мясо осколков костей.

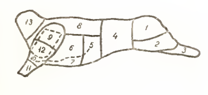


Рис. 3. Разделка баранины по-казахски: 1 — жанбас; 2 — ортан-жилик; 3 — асыкты-жилик; 4 — бельдеме, или бельомуртка; 5 — субе; 6 — кабырга; 7 — тось; 8 — омуртка; 9 — жаурын; 10 — токпан-жилик; 11 — кара-жилик; 12 — бугана; 13 — моин.

вают слой тонких кусочков сырого мяса курицы или гуся и закрывают мясным фаршем и раскатанной в виде квадрата второй лепешкой из теста. Края лепешек теста защипывают, сверху делают в нескольких местах проколы и закрывают отверстия колпачками из теста.

Во время выпечки через эти отверстия в несколько приемов периодически вводят в малом количестве бульон для лучшей варки риса и мясопродуктов и повышения сочности балиша.

Выпекают балиш в духовке до готовности. Подают к столу в горячем виде.

Беляши с мясом (12 штук)

Мука пшеничная	Для теста	500	*Говядина или баранина*	800
Молоко или вода	Для теста	240	*Лук репчатый*	140
Дрожжи прессованные	Для теста	12	*Вода*	90
Сахар	Для теста	12		

Получают следующие части мяса (жилики) с соответствующей костью: **жанбас** (верхняя часть задней ноги), **ортан-жилик** (средняя часть задней ноги), **асыкты-жилик** (нижняя часть задней ноги с захватом мякоти от средней части задней ноги по естественному разделению мускулатуры), **бельдеме, или бельомуртка** (почечная часть от тазовой кости по первый позвонок с ребрами), **субе** (первые 4 ребра от почечной части), **кабырга** (5, 6, 7 и 8 ребра грудинки от почечной части), **тось** (челышко, грудинка вместе с пашиной), **омуртка** (корейка с позвоночником без реберных костей), **жаурын** (верхняя часть лопатки), **токпан-жилик** (средняя часть лопатки), **кара-жилик** (голяшка), **бугана** (5 ребер грудинки, находящейся под лопаткой), **моин** (шея).

В результате такой разделки получают 22 куска мяса. Причем бельдеме, или бельомуртка, тось, омуртка и моин по одному куску. Всех остальных кусков по два.

Козьи туши разрубают так же, как и бараньи, отруба относят к трем сортам.

Туши взрослых свиней подразделяют на три категории: жирную, беконную и мясную, а туши поросят — на две категории: первую и вторую.

Толщина шпика жирной свинины более 4 сантиметров. Измеряют его толщину над остистыми отростками спинных позвонков на уровне между 6 и 7 ребрами. У туш, обработанных шпаркой, толщину шпика измеряют без шкуры. Для мороженой свинины показатель толщины уменьшают на 0,5 сантиметра.



Перец	*0,1*
Соль	*10*
Жир для жаренья	*90*

Дрожжевое тесто расфасовывают весом по 60 г, раскатывают кусочки в виде круглой лепешки, на середину укладывают по 65 г мясного фарша; края теста защипывают, оставляя середину с мясом, не покрытой тестом, как растеган, придают вид круглого биточка и жарят на сковороде с жирами с двух сторон до готовности, причем первоначально укладывают беляш на сковороду мясом вниз.

Для приготовления фарша мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный репчатый лук, молотый черный перец, соль, молоко или холодную воду и хорошо размешивают.



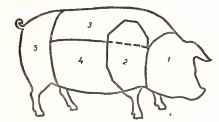


Рис. 4. Схема разрубки свиной туши: 1 — голова; 2 — лопатка; 3 — корейка; 4 — грудинка; 5 — окорок

Толщина шпика беконной свинины от 2 до 4 сантиметров. Туши такой свинины имеют хорошо развитую мышечную ткань с прослойкой жира, плотный (твердый) шпик белого цвета или с розоватым оттенком, распространенный равномерным слоем по всей длине туши, за исключением холки. На поперечном разрезе грудной части туши видны прослойки мышечной ткани (не менее двух). Шкура тонкая, без пигментации, складок и травматических повреждений.

Туши мясной свинины по всей поверхности имеют слой шпика от 1,5 до 4 сантиметров. К этой же категории относят хорошо упитанных молодых свиней (подсвинков) весом от 12 до 34 килограммов. Подкожный жир на таких тушах имеется на спинной, лопаточной и задней частях.

К I категории относят туши поросят-молочников с головой

Ет-хошан

(восточные слоеные пирожки с мясом)

на 1 кг теста:

Мука пшеничная	*540*
Вода	*180*
Сало баранье топленое	*230*
Поташ озерный	*15*
Масло растительное на смазку стола	*5*

на 1 кг фарша:

Баранина	*1450*
Лук репчатый	*475*
Сало баранье топленое	*100*
Соль	*10*
Перец	*0,5*

на 1 пирожок

Тесто	*70*
Мясной фарш	*20*
Жир для жаренья	*5*

и ножками, без внутренних органов, не имеющих травм, весом от 1,3 до 5 килограммов, шкурка у них не снята. У таких тушек округлые формы, без выступающих ребер и остистых отростков позвонков.

Вес туши поросят II категории составляет 5—12 килограммов, с недостаточно округлыми формами и слегка выделяющимися остистыми отростками позвонков. Подкожный жир имеется на спинной, лопаточной и задней частях.

Свиные туши разрубают на полутуши по линии хребта. Затем разруб делят на семь частей: лопаточную, спинную (корейка), грудинку, поясничную часть с пашиной, окорок, предплечье (рулька), голяшку. Все мясо относят к двум сортам: первые пять разрубов — к первому, последние два — ко второму.

Кулинарное назначение лопатки, окорока, корейки и грудинки — для копчения, отбивных котлет, супов, борщей, гуляша. Ребрышки и хвостовые позвонки используют для приготовления рагу; шпик — для посола, пашинка и вымя (сосковая часть) после удаления кожи — для перетопки на смалец, а кожа, ножки, хвост и голова — на студень.

Для жареных блюд можно использовать корейку и щечки. Щечки и жирную обрезь используют также для заправки первых жидких блюд (борщей, супов, солянок).

Конину подразделяют на две категории. К I категории относят туши взрослых животных (1 год и старше) с удовлетворительно развитой мускулатурой и слегка выделяющимися лопатками и маклоками. Жировые отложения имеются на верхнем крае шеи



Из муки, воды и раствора озерного поташа замешивают крутое пресное тесто, накрывают его полотенцем, смоченным в соленой воде, и выдерживают 1,5—2 часа, затем тесто раскатывают в виде прямоугольника толщиной в 1—1,5 см, на середину вливают распущенное баранье сало, завертывают с четырех сторон, защипывают в виде пирога, снова раскатывают и хорошо разминают до получения слоеного теста, смачивая руки в распущенном топленом сале.

Мякоть баранины нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку на мелкую решетку и обжаривают на жирах до готовности вместе с рубленым репчатым луком, а затем заправляют по вкусу солью и молотым перцем.

Приготовленное слоеное тесто раскатывают кружочками, на середину укладывают приготовленный фарш, придают форму полумесяца, края защипывают и обжаривают на глубокой чугунной сковороде с жирами в духовом шкафу.



в виде отдельных участков на крестце, на наружной стороне бедра и на внутренней поверхности брюшной стенки. При разрезе мышц, покрывающих ребра, видны небольшие прослойки.

У конины II категории туши с менее развитой мускулатурой и более отчетливо выделяющимися лопатками и маклоками. Незначительные жировые отложения имеются на внутренней поверхности брюшной стенки, а у туш молодняка эти отложения могут и не быть.

Туши жеребят имеют удовлетворительно развитые мышцы, кости скелета выступают. Подкожные жировые отложения могут отсутствовать.

Конские туши разрубают на полутуши, как говяжьи. Полуту-

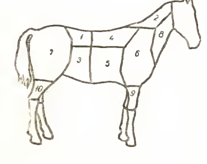


Рис. 5. Схема разделки конской туши: 1 — бельдеме, или субе; 2 — жал; 3 — казы; 4 — кабырга; 5 — тостик, или грудинка (челышко); 6 — жаурын; 7 — жанбас; 8 — моин, или шея; 9 — кара-жилик, или рулька; 10 — асыкты-жилик, или голяшка.

Самса тандырная

На одну порцию

Баранина	110
Лук репчатый	30
Соль	3
Перец черный	0,1
Вода	10
Сало курдючное	10

Для теста

Мука пшеничная	60
Вода	20
Соль	3
Жир для смазки	3

В южных областях Казахстана большим спросом пользуется самса, приготовлениая в специальных печах — тандырах, которая является высококалорийным кулинарным изделием как закуска к чаю.

Баранину (желательно жирную) пропускают через мясорубку на крупную решетку, добавляют мелко рубленный репчатый лук, воду, заправляют солью, молотым черным перцем и хорошо перемешивают.

Из муки, воды и соли замешивают пресное крутое тесто и раскатывают из него круглые лепешки.

ши делят на 14 частей, относящихся к четырем сортам. К первому сорту относят спинную часть филей, оковалок, кострец, грудинку, пашину; ко второму — лопаточную часть, огузок; к третьему — подбедерок, шейную часть; к четвертому — зарез, голяшку, рульку, голяшку заднюю.

В кулинарной практике конскую тушу разделывают на следующие части.

Бельдеме, или субе,— одна из лучших частей конской туши. Соответствует тонкому краю туши крупного рогатого скота.

Жал — продолговатое отложение жира под кожей и верхней подгривной частью шеи, напоминающее по вкусу вымя.

Казы — последние 11 ребер с брюшиной и слоями жира.

Кабырга — соответствует толстому краю (антрекоту) у крупного рогатого скота. Обладает хорошими вкусовыми качествами в вареном и жареном виде.

Тостик, или грудинка, челышко. Используется в вареном виде.

Жаурын, или лопатка с подплечным краем. Ее употребляют в вареном и тушеном виде.

Жанбас, или задняя нога. Ее употребляют в вареном, тушеном, жареном виде, а также для приготовления жая.

Моин, или шея. Ее употребляют в вареном, тушеном виде и для приготовления фаршей.

Кара-жилик, или рулька,— нижняя часть лопатки, является малоценной частью конской туши.



На середину лепешки кладут приготовленный фарш и кусочек курдючного сала, тесто завертывают в виде треугольника и защипывают. Затем защипанные стороны самсы сбрызгивают холодной водой и наклеивают изделие на горячие стенки тандыра, сверху снова сбрызгивают водой, закрывают тандыр плотно крышкой и доводят до готовности в течение 20—25 минут. По готовности самсу смазывают сверху жиром. Подают к столу в горячем виде.

Тхум-дульма (зразы по-узбекски)

Говядина	*320*
Хлеб пшеничный	*60*
Лук репчатый	*30*
Яйца, шт.	*6*
Сухари белые молотые	*30*

Мякоть говядины, намоченный в воде хлеб и очищенный репчатый лук два раза пропускают через мясорубку с частой решеткой. В измельченное мясо добавляют соль, перец,



Асыкты-жилик, или голяшка,— нижняя часть задней ноги. Является малоценной частью туши.

Тушу верблюда разделывают следующим образом. Ее делят продольно по средней линии позвонков и на две половины — правую и левую, кроме шеи, которую отделяют от туловища в поперечном направлении по линии между 6 шейным и 1 грудным позвонками. Каждую продольную половину туши разделяют, в свою очередь, на заднюю и переднюю части. Заднюю часть отделяют от передней по линии между 11 и 12 грудными позвонками вниз до хрящевого сращения 12 ребра, отсюда по направлению тазобедренного сустава до окончания пашины. Лопаточно-плечевую и предплечную кости отделяют от передней части туловища со всей группой мышц лопаточно-плечевого пояса.

Сортовой разруб туши верблюда: I сорт — задняя часть, лопатки; II сорт — передняя часть, шея, горбы; III сорт — голяшки.

Мясо молодых, хорошо нажированных верблюдов не хуже говядины. От старых, много работающих верблюдов получают жесткое мясо, трудно разваривающееся, с грубой волокнистостью, со слегка сладковатым привкусом в связи с большим содержанием гликогена. Такое мясо пригодно для колбасных изделий и консервного производства.

Тушки домашней птицы в зависимости от степени обработки бывают потрошеными, полупотрошеными и непотрошеными. У потрошеных удалены внутренние органы, кроме легких, почек

Сало топленое	90
Картофель	1320
Помидоры	280
Соль	3
Перец	1
Соус красный	240

воду, мясной фарш перемешивают, расфасовывают, как на биточки.

Из фарша делают лепешку, в нее завертывают вареное вкрутую яйцо, панируют в намолотых сухарях и изделие жарят во фритюре.

При подаче на гарнир подают жареный картофель из отварного, свежие помидоры и отдельно красный соус.

Люля-кебаб

(шашлык по-азербайджански)

Баранина	1650	*Лук репчатый*	120
Сало курдючное	60	*Лимонная кислота*	1
Перец	0,5	*Соль*	3

и сальников, голова — по 2 шейный позвонок, ноги — до пяточного сустава и крылья — до локтевого. Такие тушки пригодны для непосредственного приготовления блюд. У полупотрошеных удалены только технические отходы (кишечник); у непотрошеных — внутренние органы, голова и конечности не удалены.

По упитанности и качеству обработки тушки птиц подразделяют на I и II категории.

К I категории относят тушки с хорошо развитыми мышцами и не выделяющимся килем грудной кости (у цыплят и индюшат киль грудной кости может выделяться). У таких тушек имеются значительные отложения жира на животе, в меньшей степени — на груди и в виде полоски — на спине. Такой же характер имеют подкожные жировые отложения на тушках индеек I категории. На тушках цыплят, отнесенных к I категории, подкожный жир имеется в нижней части живота и в виде прерывистой полоски на спине; на тушках индюшат и цесарят подкожный жир виден на животе и в верхней части груди.

Мясо I категории водоплавающей птицы имеет отложение подкожного жира на животе, груди и спине. На тушках гусей эти отложения незначительные. Тушки утят и гусят, относящиеся к I категории, имеют отложения подкожного жира на груди и животе.

У тушек птиц II категории удовлетворительно развиты мышцы и выделяющийся киль грудной кости. У молодых и взрослых уток и гусей киль грудной кости может и не выделяться.



Гарнир:

Лук зеленый	*240*
Сумах	*15*
Зелень разная	*90*
Лаваш (лепешка)	*300*

На лаваш — муки 270, воды 75, соли 3.

Мякоть баранины, курдючное сало режут на куски и пропускают через мясорубку с частой решеткой вместе с репчатым луком и солью. В измельченное мясо кладут раствор лимонной кислоты или уксус, перец и перемешивают, выносят на холод и маринуют 3—4 часа. Из фарша формируют на плоской шпажке люля-кебаб в виде сардельки и жарят над горящими древесными углями. К люля-кебаб подают лаваш, зеленый лук, зелень пучком и посыпают сверху сумахом (измельченный сушеный барбарис).



На тушках кур, индеек, цыплят и индюшат, отнесенных к II категории, незначительные подкожные отложения жира имеются в нижней части живота и спины (у индеек — на спине и животе), а на тушках II категории водоплавающей птицы — на груди и животе (у гусят — только на животе). Эти жировые отложения могут отсутствовать (кроме тушек гусей), но в этом случае должны быть вполне удовлетворительно развиты мышцы.

В мясе домашней птицы больше полноценных белков, чем в мясе других животных. Оно отличается нежностью, легкой усвояемостью и высокими вкусовыми качествами, а также легкоплавкими жирами. В мясе кур содержится от 2,5 до 15 процентов жира, у откормленных уток и гусей — до 45 процентов.

Мясо дичи тощее, с незначительным отложением подкожного жира на груди и в области живота. Используется для жареных блюд.

У тушек кроликов I категории хорошо развиты мышцы и отложения жира на холке, а также в паховой полости в виде

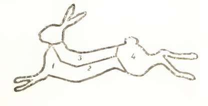


Рис. 6. Схема кулинарной разделки туши кролика или зайца: 1 — лопатка; 2 — грудинка; 3 — седло (почечная часть); 4 — задняя нога.

Нарын (лапша по-туркменски)

Баранина	320
Грудинка баранья копченая	200
Казы сырокопченые	300
или шужук	300
Сало курдючное	60
Лук репчатый	220
Жир	30
Мука пшеничная	450
Вода	180
Соль и перец	*по вкусу*

Баранину и копченую грудинку заливают холодной водой, дают быстро закипеть и варят до полуготовности при медленном кипении, снимая пену, затем кладут казы и курдючное сало, солят и варят до готовности.

Бульон процеживают, мясопродукты охлаждают и нарезают в виде лапши, мелко нарезанный репчатый лук пассируют на жире и его соединяют с мясом.

Из муки, воды и соли приготовляют пресное тесто, которое тонко раскатывают и нарезают в виде лапши, подсушивают и отваривают в подсоленном кипящем бульоне.

При подаче в глубокую тарелку кладут лапшу, подготовленные мясопродукты вместе с пассированным репчатым луком, посыпают молотым перцем и добавляют горячий бульон, в котором варилось мясо.

толстых полос. Почки до половины покрыты жиром. Остистые отростки спинных позвонков не выступают.

У тушек кроликов II категории мышцы развиты удовлетворительно. На холке, в паховой полости и на почках незначительные отложения жира. Остистые отростки спинных позвонков слегка выступают.

Туши (тушки) скота, кроликов и птицы, не удовлетворяющие требованиям II категории, относят к тощим.

КАКИЕ СУЩЕСТВУЮТ ПРАВИЛА ПРОДАЖИ МЯСА НА КОЛХОЗНЫХ РЫНКАХ

Граждане, имеющие излишки мяса домашних животных и птицы собственного производства, могут продать их на колхозном рынке. Справки о принадлежности продаваемых мясных продуктов, скота и птицы для администрации рынка не требуется. Цена на мясо складывается на рынке.

Продажа мяса и мясных продуктов допускается после установления лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы их доброкачественности, которая подтверждается клеймом в соответствии с санитарными правилами. Лабораторная проверка качества мяса, клеймение производятся бесплатно.

Мясо и мясопродукты, не распроданные за день торговли и не отправленные на хранение в холодильник и ледники колхозного рынка, нужно обязательно повторно осмотреть и заклеймить.

Торговля мясом на рынке разрешается как в закрытых помещениях, так и с постоянных столов и лотков, оборудованных навесами.



Щам-кебаб
(плов по-азербайджански)

Баранина	*650*
Лук репчатый	*140*
Яйца, шт.	*6*
Рис	*900*
Сало топленое	*60*
Мацони	*150*
Перец	*0,3*
Корица	*0,6*
Шафран	*0,3*
Масло топленое	*180*
Соль	*по вкусу*

Мякоть баранины измельчают мясорубкой, в нее добавляют 15% воды, соль, перец и обжаривают с добавлением топленого сала и репчатого лука, нарезанного мелкими кубиками.

В кипящую соленую воду кладут промытый рис, масло топленое, шафран и варят рассыпчатую розовую кашу.

Готовое жареное мясо кладут на сковородку с жиром, разравнивают, сверху заливают взбитым яйцом, солят, перчат и ставят запекать в жарочный шкаф.

При подаче к столу к мясу подают припущенную рисовую кашу с маслом, мацони (простоквашу), заправленную толченой корицей.



Тару, из которой продаются мясо и птица, необходимо устанавливать на подставки или настилы, предохраняющие продукты от загрязнения землей. Торговля мясом непосредственно с земли запрещается. Столы для продажи мяса надо покрывать водонепроницаемыми гладкими, легко очищаемыми материалами, которые надо содержать в чистоте. Колоды для рубки мяса нужно очистить от остатков мяса, промыть горячей водой и засыпать солью. Колхозные рынки обязаны предоставлять торгующим гражданам торговый инвентарь — вилки, ножи, топоры, весы и чистую санитарную одежду — нарукавники, фартуки.

При продаже мясо и птицу раскладывают на столах, крупные куски мяса подвешивают на металлические луженые крюки. Для защиты мяса от пыли его необходимо покрывать марлей, полотенцем или простынью. Покупателям разрешается выбрать нужную часть только специальными вилками.

Граждане, торгующие на рынке, обязаны соблюдать правила личной гигиены, содержать в порядке и чистоте отведенное торговое место и санитарную одежду, запрещается пользоваться личной одеждой и торговым инвентарем.

МАЛЕНЬКИЙ СЛОВАРИК

Баранчик — мельхиоровая миска с крышкой.

Бланширование — отпаривание продуктов кипятком или паром.

Брез — мясной сок.

Букет зелени — набор веточек петрушки, сельдерея, укропа, лука, связанных в пучок. Используется для варки бульонов, тушения мяса, рыбы.

Водяная баня — посуда с решеткой на дне, заполняется горячей водой. В ней проваривают продукты, не требующие кипячения.

Высадить— выпарить соус до нужной густоты.

Галантин — тушка птицы без костей.

Гренки — подсушенные и подрумяненные ломтики мякиша белого хлеба.

Зеленое масло — мелко нарезанная зелень петрушки и укропа, смешанная с горячим сливочным маслом.

Кляр — жидкое тесто, в которое обмакиваются кусочки продукта для обжаривания в кипящем масле.

Кинза — пряная трава.

Кисе — глубокая тарелка.

Корбовать — нарезать узорами.

Крутон — кусочки белого хлеба определенной формы, подсушенные в шкафу или обжаренные в масле.

Ланспиг — мясной или рыбный студень прозрачного цвета без кусков мяса и рыбы (желе).

Льезон — жидкое изделие из яиц, молока или воды. Одно сырое яйцо обычно смешивают в 40—50 г молока или воды, солят (2 г) и хорошо размешивают.

Майоран — эфироносное пряное растение.

Мангал — специальная печь.

Откинуть — отделить продукт от жидкости через сито или дуршлаг.

Оттяжка — закладка сырых яичных белков или икры, разбавленных водой. Вводится в теплые бульоны с последующей варкой при слабом кипении не больше 5 минут. Служит для получения прозрачных бульонов.

Паприка — испанский сладкий перец.

Панировка — покрытие поверхности сырого или вареного продукта слоем муки, молотых сухарей или измельченным мякишем хлеба. Пе-

ред панированием продукт солят и перчат.

Пассирование — легкая обжарка лука, моркови, кореньев, томата-пюре в слабо нагретой посуде до полуготового состояния.

Пикули — замаринованные с пряностями овощи — мелкие огурцы (корнишоны), мелкий лук-шалот, зеленый горошек, фасоль, цветная капуста и другие овощи.

Припускание — варка мяса в небольшом количестве жидкости.

Сантан — крепкий мясной бульон, заправленный уксусом и поджаренным на масле красным перцем.

Салма — крепкий прозрачный обезжиренный бульон, полученный от варки мяса, заправленный перцем, луком, горчицей и другими приправами.

Сырке-лагман — дунганский уксус. Готовится из ржи крупного помола, проса, гороха, ячменя и пшеничных отрубей. После длительной заквaски основной продукт разводят кипяченой водой, процеженная жидкость от этой массы под вид настоя чая содержит 1—2% уксусной и молочной кислоты органического происхождения.

Ткемали — плоды одного из видов слив, растущих в лесах Кавказа.

Тандыр — специальная печь.

Тартар — соус майонез с корнишонами.

Тост — специальный хлеб для приготовления бутербродов.

Шинковать — нарезать, измельчать продукт так, чтобы кусочки были одного размера, формы и веса.

Фритюр — смесь топленого сала с рафинированным растительным маслом, разогревается до температуры 160—180° С и служит для жаренья изделий из теста, мяса, рыбы и овощей.

Фри — изделия, изжаренные в избытке жиров.

Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов в граммах

Наименование продуктов	Стакан 250 см³	Столовая ложка	Чайная ложка
Мука пшеничная	160	25	10
Мука картофельная	200	30	10
Сухари молотые	125	15	5
Крупа гречневая	210	25	—
Крупа манная	200	25	8
Рис	230	25	—
Пшено	220	25	—
Фасоль	220	—	—
Масло животное растительное	245	20	5
Молоко цельное	250	20	—
Сметана	250	25	10
Сахар песок	200	25	10
Соль	325	30	10
Морковь средняя 1 шт.	75	—	—
Картофель средний 1 шт.	100	—	—
Лук средний 1 шт.	75	—	—
Огурец средний 1 шт.	100	—	—
Томат-пюре	—	30	10
Томат-паста	220	25	8
Томатный сок	250	20	8
Перец черный молотый	—	—	3,5
Уксус	250	15	4
Перец красный молотый	—	9	
Лавровый лист	1 шт. = 0,2 г		5

Петр Мефодьевич ЧАСТНЫЙ
Ирина Александровна ЧЕРЕКАЕВА

МЯСО И МЯСНЫЕ БЛЮДА

ИБ № 1093

Заведующий редакцией
Р. Н. Шерман
Редактор
Л. И. Назаренко
Оформление художника
Б. Жапарова
Технический редактор
В. И. Данилова
Корректор
В. П. Зудерман

Сдано в набор 24.12.1974 г. **Подписано** к печати 08.12.75. Формат $60 \times 90^1/_{16}$. Бумага типографская № 1. Гарнитура **школьная**. Печать высокая. Объем в усл. печ. л. 13,0. Уч.-изд. л. 12,4. Тираж 200 000 экз. (2-й завод 100 001—200 000). Заказ № 993. Цена в переплете № 5 1 р. 10 к., в мягкой обложке 95 коп.

Издательство «Кайнар», г. Алма-Ата, 480009, ул. Советская, 50.
Фабрика книги производственного объединения полиграфических предприятий «Кітап» Государственного комитета Казахской ССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли, 480046, г. Алма Ата, пр. Гагарина, 93.

1 р. 10 к.

